SCARLETT™

SC-400

INSTRUCTION MANUAL
РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

GB MULTIFUNCTIONAL BREADMAKER 5
RUS МУЛЬТИФУНКЦИОНАЛЬНАЯ ХЛЕБОПЕЧЬ 9
CZ MULTIFUNKČNÍ PEKÁRNA NA CHLEBA 14
BG МНОГОФУНКЦИОНАЛНА ХЛЕБОПЕКАРНА 18
PL WIELOFUNKCYJNY WYPIEKACZ CHLEBA 23
RO CUPTOR DE PÂINE MULTIFUNCȚIONAL 28
UA БАГАТОФУНКЦІОНАЛЬНА ХЛІБОПІЧКА 33
SCG MULTIFUNKCIONALNI PEKAČ HLEBA 38
EST MITMEFUNKTSIOONILINE LEIVAKÜPSETI 43
LV DAUDZFUNKCIONĀLĀ MAIZES KRĀSNS 47
LT DAUGIAFUNKCINĖ DUONKEPĖ 52
H TÖBBFUNKCIÓS KENYÉRSÜTŐ 57
KZ НАН ПІСІРЕТІН КӨП ФУНКЦИЯЛЫ ПЕШ 62
D MULTIFUNKTIONALER BROTBACKAUTOMAT 67
CR VIŠEFUNKCIJSKI PEKAČ KRUHA 72
GB TABLE OF OPERATION TIME/ RUS ТАБЛИЦА ВРЕМЕНИ РАБОТЫ ПРОГРАММ/ UA ТАБЛИЦЯ ЧАСУ РОБОТИ ПРОГРАМ 77
GB RECIPES/ RUS РЕЦЕПТЫ/ UA РЕЦЕПТИ 80

www.scarlett.ru

АЯ46 002 010

GB DESCRIPTION
1. Lid
2. Kneading blade
3. Baking pan
4. LCD display
5. Control panel
6. Main body
7. Measuring cup
8. Measuring spoon

LCD DISPLAY
9. Loaf weight (500g/750g)
10. Crust colour
11. Program selection

CZ KONSTRUKCE SPOTŘEBIČE
1. Odklápěcí víko
2. Lopatka na zadělávání těsta
3. Snímatelná mísa
4. LSD displej
5. Ovládací panel
6. Těleso
7. Kelímek se stupnici
8. Odměrka

LSD DISPLEJ
9. Volba hmotnosti bochníku (500g/750g)
10. Volba stupně opečení kůrky
11. Volba programu

PL BUDOWA URZĄDZENIA
1. Opuszczana pokrywa
2. Łopatka mieszająca
3. Zdejmowany pojemnik
4. Wyświetlacz ciekłokrystaliczny
5. Panel sterujący
6. Obudowa
7. Miarka
8. Łyżka do mierzenia

WYŚWIETLACZ CIEKŁOKRYSTALICZNY
9. Wybór masy bochenka (500г./750г.)
10. Wybór koloru skórki
11. Wybór programu

UA СКЛАД ВИРОБУ
1. Відкидна кришка
2. Лопатка для замішування
3. Знімна чаша
4. РК дисплей
5. Панель управління
6. Корпус
7. Градуйована склянка
8. Мірна ложка

UA РК ДИСПЛЕЙ
9. Вибір ваги буханця (500г./750г.)
10. Вибір кольору скоринки
11. Вибір програми

EST KIRJELDUS
1. Ukse lukk
2. Ukse aken
3. Lainekanali klapp (MITTE EEMALDADA!)

RUS УСТРОЙСТВО ИЗДЕЛИЯ
1.Откидная крышка
2.Лопатка для замешивания
3.Съемная чаша
4.ЖК дисплей
5.Панель управления
6.Корпус
7.Градуированный стаканчик
8.Мерная ложка

ЖК ДИСПЛЕЙ
9. Выбор веса буханки (500г./750г.)
10. Выбор цвета корочки
11. Выбор программы

BG ОПИСАНИЕ
1. Повдигащ се капак
2. Лопатка за замесване
3. Сменяема чаша
4. Течнокристален дисплей
5. Панел за управление
6. Корпус
7. Градуирана чаша
8. Мерителна лъжичка

ДИСПЛЕЙ
9. Избор на тегло на хлебчето (500гр/750гр)
10. Избор на цветана коричката
11. Избор на програма

RO CONSTRUCȚIA DISPOZITIVULUI
1. Capac rabatabil
2. Lopățică pentru amestecare
3. Cupă detaşabilă
4. Display LCD
5. Panou de comandă
6. Carcasă
7. Păhărel pentru dozare
8. Lingură pentru dozare

DISPLAY LCD
9. Selectarea greutății pâinii (500g / 750g)
10. Selectarea culorii crustei
11. Selectarea programului

SCG KOMPONENTE
1. Vrata
2. Dodatak za mešenje
3. Tepsija
4. LCD ekran
5. Kontrolna ploča
6. Kućište
7. Šolja za doziranje
8. Kašika za doziranje

SCG LCD EKRAN
9. Težina vekne (500g/750g)
10. Boja korice
11. Izbor programa

LV IZSTRĀDĀJUMA UZBŪVE
1. Paceļams vāks
2. Maisāmā lāpstiņa
3. Noņemams trauks

4. Pöörlemisringi tugi
5. Pöörlemisring
6. Klaasalus
7. Juhtimispaneel
8. Digitaalne displei

LCD INDIKAATOR
9. Leiva suuruse valik (500g/750g)
10. Kooriku värvuse valik
11. Programmivalik

LT PRIETAISO SANDARA
1. Nuimamas dangtelis
2. Maišymo mentelė
3. Išimama kepimo forma
4. Skystųjų kristalų displėjus
5. Valdymo skydelis
6. Korpusas
7. Matavimo talpa
8. Matavimo šaukštelis

SKYSTŲJŲ KRISTALŲ DISPLĖJUS
9. Duonos kepalo svorio pasirinkimas (500 g/750 g)
10. Plutelės spalvos pasirinkimas
11. Programos pasirinkimas

KAZ ҚҰРЫЛҒЫНЫҢ ҚҰРЫЛЫМЫ
1. Көтермелі қақпақ
2. Қамыр араластыратын қалақша
3. Алмалы шара
4. СК бейнебет
5. Басқару панелі
6. Корпус
7. Өлшер стақан
8. Өлшер қасық:

СК БЕЙНЕБЕТ
9. Бөлкенің салмағын таңдау (500г./750г.)
10. Қыртыс түсін таңдау
11. Бағдарлама таңдау

CR DIJELOVI
1. Pokrov
2. Lopatica za miješenje
3. Posuda za pečenje
4. LCD zaslon
5. Upravljačka ploča
6. Glavni dio
7. Mjerna šalica
8. Mjerna žlica

4. LCD displejs
5. Vadības panelis
6. Korpuss
7. Mērglāze
8. Mērkarote

LCD DISPLEJS
9. Klaipa svara izvēle (500g/750g)
10. Garozas krāsas izvēle
11. Programmas izvēle

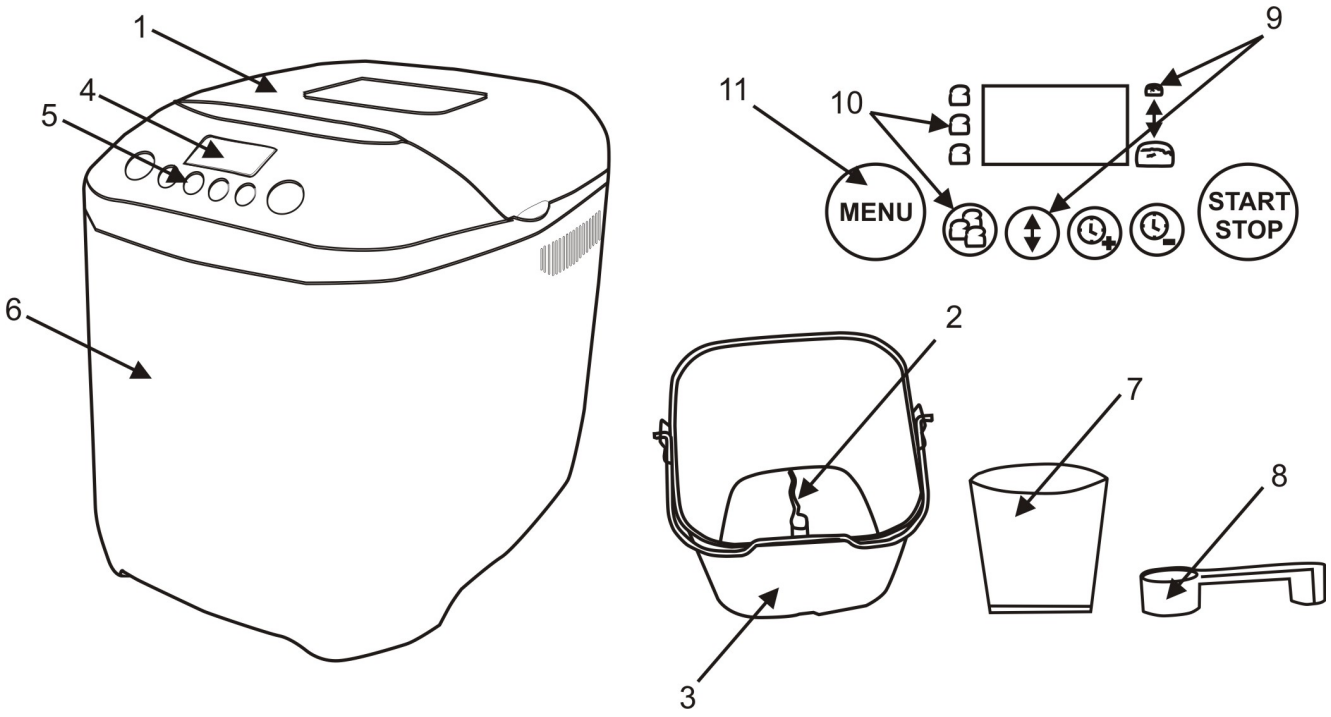
H TERMÉK SZERKEZETE
1. Felhajtható fedél
2. Keverőlapát
3. Kiemelhető csésze
4. LCD kijelző
5. Irányítópad
6. Törzs
7. Mérőpohár
8. Mérőkanál

LCD KIJELZŐ
9. Kenyértömeg kiválasztása (500g/750g)
10. Pirítási szint kiválasztása
11. Programválasztás

D AUFBAU
1. Klappdeckel
2. Spatel für Anrühren des Teigs
3. Abnehmbarer Becher
4. LC-Display
5. Bedienungsfeld
6. Gehäuse
7. Graduiertes Glas
8. Messlöffel

LCD
9. Auswahl des Laibgewichts (500 g/750 g)
10. Auswahl der Krustenfarbe
11. Programmauswahl

LCD ZASLON
9. Težina štruce (500g/750g)
10. Boja kore
11. Odabir programa



~ 220-230V / 50 Hz	**600 W**	**4.6 / 5.5 kg**	**mm** **376** **288** **313**

GB USER MANUAL

SAFETY MEASURES

Important safety procedures. Read attentively and keep for further references.

- Mishandling the breadmaker may lead to its breakdown and cause harm to the user.
- Before starting the breadmaker for the first time, make sure that technical specifications on the label comply with the power supply network parameters.

ATTENTION! The power plug has a cord and grounding. Plug the breadmaker only into the corresponding ground sockets

- Use it for household purposes only in accordance with the User Manual. The breadmaker is not intended for industrial use.
- Do not use it out-of-doors.
- Always switch the breadmaker off before cleaning it, or if you do not use it.
- The breadmaker should not be used by people (including children) with low physical, emotional or mental capacity or if they have no life experience or knowledge, if they are not controlled or have not been instructed on the use of the breadmaker by the person responsible for their safety.
- Children should be under control to avoid playing with the breadmaker.
- Do not leave the switched on breadmaker unattended.
- Do not use the accessories which were not supplied with the breadmaker.
- Do not use the breadmaker if the power cord or the power plug is defective. To avoid danger the defective cord should be replaced in the authorized service centre.
- Do not put the breadmaker and the power cord into the water or other liquids. In case it happens, immediately switch the breadmaker off and before using it check its operating capability and safety at the qualified specialists.
- Make sure that the power cord does not touch any sharp edges and hot surfaces.
- Do not pull the power cord, do not twist it or wrap around the breadmaker.
- Use the breadmaker for cooking only. Do not use it for drying clothes, paper or other things.
- Do not switch on an empty breadmaker. Do not use the breadmaker for storing anything.
- The breadmaker is not intended for conservation.
- Do not put the ingredients onto the bottom of the breadmaker, use the baking pan.
- Follow the recipes.
- To prevent short failure and breakdown of the breadmaker, avoid water in the venting holes.
- Improper cleaning of the breadmaker may lead to wear of the surface, which may affect operation of the breadmaker and create a risk to the user.
- When using an extension cord, make sure that the power handling ability of the cord complies with the breadmaker power handling ability.
- Attention! The breadmaker heats during operation! In case of necessity to contact the breadmaker during its operation, use oven mitts or potholders.
- Avoid contacting the kneading blade during operation of the breadmaker, it may cause injury!

ADVANTAGES OF YOUR BREADMAKER

- The breadmaker has an automatic mode for making bread.
- You can choose 12 different programs for baking.
- You can use ready-to-use baking mixes.
- The breadmaker can cook jam.
- You can mix dough for noodles and other dishes.

INSTALLATION

- Make sure that there is no packaging and other things inside the breadmaker.
- Make sure that the following has not been damaged during transportation:
  - lid;
  - main body and viewing window;
  - breadmaker walls;
  - baking pan.
- If there are any defects, do not switch the breadmaker on; contact the seller or the service centre.
- Install the breadmaker on a dry, flat and heat-resistant surface.
- Do not install the breadmaker near flammable materials, explosives and spontaneously inflammable gases.
- Do not put the breadmaker near the gas or electric cooker, as well as other sources of heat.
- Do not put anything on the breadmaker. Do not shut off the venting holes.
- Do not put the breadmaker into the cupboard. For normal operation of the breadmaker, provide free space for ventilation: at least: 20 cm above, 10 cm at the rear and at least 5 cm on each side.
- Before starting it for the first time, wipe the baking pan, the kneading blade, the inside and outside parts of the breadmaker with a wet cloth. Remove the protective film from the control panel.

OPERATION

- Plug the breadmaker into a power outlet.
- Place the ingredients into the breadmaker (according to the recipe) and close the lid.

MENU KEY

- Select the desired baking program. The LCD-display will indicate the program number and the baking time corresponding to the program.
- Attention: a beep must sound every time you press a key.

CRUST COLOUR

- The crust colour option enables to select light, medium or dark crust.
- Press the key one, two or three times for light, medium or dark crust respectively. The LCD-display will indicate an arrow which shows the chosen crust colour.

BAKING TIME

- With the help of + and − keys you can control the baking time.

LOAF SIZE

- This function enables to set the weight of a baked loaf. A small loaf weighs 500g, a big loaf weighs 750g.
- Press the key one or two times for a small or big loaf respectively.
- The LCD-display will indicate an arrow which shows the chosen loaf size.
- ATTENTION: The breadmaker will bake a big loaf by default.
- ATTENTION: You can not select the loaf size for programs 7-12.

СТАРТ
СТОП START/STOP KEY

- To start/stop the breadmaker or reset the chosen option press the START/STOP key.
- To complete the operation or reset the parameters hold the key for 2 seconds until you hear a long beep.
- ATTENTION: Do not press the START/STOP key if you want to control the state of the breadmaker. To control the baking process, use the viewing window on the lid.

PROGRAM NUMBER

- The program number is indicated in the upper left corner of the LCD-display.

MEMORY FUNCTION

- In case of power failure for over 10 minutes, the breadmaker will continue the chosen program from the moment of power failure.

BAKING PROGRAM

- To select the necessary program press the MENU key.

Baking program 1. Basic

- This mode is used for white or mixed bread. Rye or wheat flour is used for this kind of bread. The loaf is light and compact. For ingredients see the table at the end of the manual.

Baking program 2. French

- This mode is used to bake light, puffed wheat bread with a crisp. The loaf is light and compact. For ingredients see the table at the end of the manual.

Baking program 3. Whole wheat

- This mode is used for baking coarse bread. In this mode dough kneading and rising takes more time. The loaf is heavy and compact. For ingredients see the table at the end of the manual.

Baking program 4. Quick

- This mode is used for baking bread with soda or yeast. The loaf is light and compact. For ingredients see the table at the end of the manual.

Baking program 5. Sweet

- This mode is used for baking bread with different sweet supplements, such as fruit juice, nut paste, dried fruit, chocolate or sugar. In this mode rising takes more time, and as a result bread is light and puffed. For ingredients see the table at the end of the manual.

Baking program 6. Ultra fast

- This mode is used for baking diet-bread. In this mode dough kneading, rising and baking processes are considerably reduced and don't take much time. As a result the bread is the most coarse of the 12 possible modes. For ingredients see the table at the end of the manual.

Baking program 7. Dessert

- This mode is used for pastry. The pastry is light and compact. For ingredients see the table at the end of the manual.

Baking program 8. Pasta

- This mode is used for preparing pasta. In this mode pasta is kneaded without further baking. For ingredients see the table at the end of the manual.

Baking program 9. Dough
- This mode is used for preparing dough. In this mode dough is kneaded without further baking. For ingredients see the table at the end of the manual.

Baking program 10. Jam
- This mode is used for preparing jam. For ingredients see the table at the end of the manual.

Baking program 11. Cake
- This mode is used for baking cakes and pies. For ingredients see the table at the end of the manual.

Baking program 12. Bake
- This modes is used for extra baking in case bread is half-baked or crust is not enough crispy. For baking time see the table at the end of the manual.
- To interrupt the operation press the STOP/START key and hold it for 2 seconds until you hear a beep.

- In modes 1-6 you can add extra ingredients such as nuts or fruit after a beep according to the baking program.
- If you set timer, you can add fruit and nuts at the beginning, but they must be chopped.

TIMER
- The timer option enables to delay baking.
- The maximum period of delay is 13 hours.
- For example: the current time is 20:30, you want the bread to be ready by 7:00, i.e. in 10 hours 30 minutes. Press the MENU key, select the mode, select the crust colour and loaf size, then press ⏲+ key to increase time up to 10 hours 30 minutes. The LCD-display will indicate the time. Then press the START/STOP key to set the timer. The display will show countdown.
- ATTENTION: do not use the timer if you use ingredients that spoil quickly, such as eggs, milk, cream and cheese.

TIPS
- Remove the baking pan first, add the necessary ingredients and then set the baking pan into the breadmaker.
- Strictly follow the order of adding ingredients. First add liquids, butter, sugar, salt, then add flour and other supplements, add yeast at the end.
- All ingredients should have room temperature to maintain optimal yeast growth.
- Measure the ingredients accurately. Even slight deviations from the amounts specified in the recipe can affect the result of baking.
- During operation condensate may appear on the lid, you may open the lid during kneading.
- Do not open the lid during the baking process! The bread may collapse.

OPERATION ORDER
- Remove the baking pan.
- Push the kneading blade to check its operation.
- Add ingredients into the baking pan.
- ATTENTION: make sure that yeast does not contact salt and liquid.
- Set the baking pan into the breadmaker.
- Make sure that you place the baking pan correctly.
- Close the lid.
- Plug the breadmaker into a power outlet. You will hear a beep and the display will indicate the program number and the baking time.
- Press the MENU key and select the program.
- Select the crust colour and the loaf size.
- Now you can adjust the baking time with the help of timer.
- Press the START/STOP key to start the program.
- After the baking process is completed you will hear a beep and the display will indicate 0:00.
- Let the bread rest.
- Before opening the lid, plug the breadmaker out of a power outlet.
- Remove the baking pan with a potholder or oven mitts.
- Turn the baking pan and shake it gently. If the bread does not slip out, you can use wooden or plastic spatulas to remove the bread from the baking pan. Under no circumstances use metal objects, they can scratch the baking pan surface.
- Let the bread cool for 30 minutes, then it can be cut.
- ATTENTION: make sure that the kneading blade is not in the bread!

TROUBLESHOOTING

Before contacting the service centre, please, read the following table.

Bread does not	*Gluten in your flour is of improper quality, or you don't use baker's flour. (Gluten*

rise	*quality may vary depending on the temperature, moisture, flour storage conditions, and time of harvesting)* • Try another kind of flour, another manufacture or another batch. *The dough became too hard because you added too little liquid.* • The baker's flour with high protein content takes up more water than other kinds of flour, try adding extra 10-20 ml of water. *You use unsuitable yeast.* • Use dry yeast in packages that have the "fast-acting yeast" inscription. This type of yeast does not require prefermentation. *You put little yeast, or your yeast is old.* • Use the measuring spoon. Check the expiry date of the yeast. (Store it in the fridge)
The bread top is irregular	*Liquid got onto the yeast before kneading.* • Make sure you add the ingredients in the correct order according to the recipe. *You added too much salt, or not enough sugar.* • Check the recipe and measure the quantity with the measuring spoon. • Make sure there is no salt and sugar in other ingredients.
Bread is too loose	*You used too much yeast.* • Check the recipe and measure the quantity with the measuring spoon. *You added too much liquid.* • Some kinds of flour take up more water than other kinds, try reducing the amount of water by 10-20 ml.
Bread collapsed after rising	*The quality of your flour is unsatisfactory.* • Try flour produced by another manufacturer. *You used too much liquid.* • Try reducing the amount of water by 10-20 ml.
Bread rose too much	*You use too much yeast/water.* • Check the recipe and measure the quantity with the measuring spoon (yeast) / measuring cup (water). • Make sure that other ingredients do not give excess water. *You put not enough flour.* • Weigh the flour carefully with the scales.
Bread is pale and clammy	*You use not enough yeast, or your yeast is old.* • Use the measuring spoon. Check the expiry date of the yeast. (Store it in the fridge) *There was a power failure or the breadmaker stopped during the baking process.* • The breadmaker will switch off if it is interrupted for more than ten minutes. You should remove the bread from the pan and restart the cycle with new ingredients.
There is flour on the bread	*You used too much flour, or too little liquid.* • Check the recipe and measure the right quantity of flour with the scales or the right quantity of liquid with the measuring cup supplied with the breadmaker.
Bread was mixed Badly	*You did not put the kneading blade into the baking pan.* • Before adding the ingredients, make sure that the kneading blade is in the pan. • *There was a power failure or the breadmaker stopped during the baking process.* • The breadmaker will switch off if it is interrupted for more than ten minutes. • You may have to restart the breadmaker, but it may lead to a negative result if kneading has already started.
The display shows LLL after starting the program	It means that the temperature in the breadmaker is too low. Move the breadmaker to a warmer room.
The display shows HHH after starting the program	It means that the temperature in the breadmaker is too high. Stop the program, unplug the breadmaker out the power outlet, open the lid and let the breadmaker cool, before continuing the program.
The display shows EE0/ EE1 after starting the breadmaker	There was a power failure, error in the temperature sensor operation. Contact the Service Centre.

CLEANING AND MAINTENANCE
- Clean the breadmaker regularly and remove any food remains from its surface.
- Before cleaning, switch the breadmaker off and plug it out a power outlet.
- Let the breadmaker cool completely.
- Wipe the control panel, outside and inside surfaces, the baking pan with a wet cloth and detergent.
- Do not use aggressive agents or abrasives.

STORAGE
- Make sure that the breadmaker is plugged out of the power outlet and cooled completely.
- Follow the requirements of the CLEANING AND MAINTENANCE section.
- Store the breadmaker with the lid half open in a dry clean place.

RUS РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Важные инструкции по безопасности. Прочитайте внимательно и сохраните для будущих справок.
- Неправильное обращение с прибором может привести к его поломке и причинить вред пользователю.
- Перед первоначальным включением проверьте, соответствуют ли технические характеристики изделия, указанные на наклейке, параметрам электросети.

ВНИМАНИЕ! Вилка шнура питания имеет провод и контакт заземления. Подключайте прибор только к соответствующим заземлённым розеткам
- Использовать только в бытовых целях в соответствии с данным Руководством по эксплуатации. Прибор не предназначен для промышленного применения.
- Не использовать вне помещений.
- Всегда отключайте устройство от электросети перед очисткой, или если Вы его не используете.
- Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, чувственными или умственными способностями или при отсутствии у них жизненного опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность.
- Дети должны находиться под контролем для недопущения игры с прибором.
- Не оставляйте включенный прибор без присмотра.
- Не используйте принадлежности, не входящие в комплект поставки.
- Нельзя использовать устройство с поврежденным шнуром питания и/или вилкой. Во избежание опасности поврежденный шнур питания должен быть заменен в авторизованном сервисном центре.
- Не погружайте прибор и шнур питания в воду или другие жидкости. Если это случилось, немедленно отключите устройство от электросети и, прежде чем пользоваться им дальше, проверьте работоспособность и безопасность прибора у квалифицированных специалистов.
- Следите, чтобы шнур питания не касался острых кромок и горячих поверхностей.
- Не тяните за шнур питания, не перекручивайте и не обматывайте его вокруг устройства.
- Используйте хлебопечь только для приготовления продуктов. Ни в коем случае не сушите в ней одежду, бумагу или другие предметы.
- Не включайте хлебопечь с пустой камерой. Не используйте камеру для хранения чего-либо.
- Печь не предназначена для консервирования продуктов.
- Не выкладывайте продукты непосредственно на дно камеры, используйте съемную чашу.
- Руководствуйтесь рецептами приготовления.
- Во избежание короткого замыкания и поломки печи, не допускайте попадания воды в вентиляционные отверстия.
- Ненадлежащее поддержание хлебопечи в чистом состоянии может привести к износу поверхности, что может неблагоприятно повлиять на работу прибора и создать возможную опасность для пользователя.
- При использовании удлинителя, убедитесь, что максимально допустимая мощность кабеля соответствует мощности хлебопечи.
- Внимание! Во время работы прибор нагревается! В случае необходимости контакта с печью во время ее работы, используйте кухонные рукавицы или прихватки.
- Избегайте контакта с лопаточкой для замешивания во время эксплуатации прибора, это травмоопасно!

ПРЕИМУЩЕСТВА ВАШЕЙ ХЛЕБОПЕЧИ
- Хлебопечь оснащена автоматическим режимом приготовления хлеба.
- Вы можете выбрать 12 различных программ приготовления выпечки.
- Вы можете использовать готовые смеси для выпекания.
- Хлебопечь позволяет варить варенье.
- Вы можете замесить тесто для приготовления лапши и других блюд.

УСТАНОВКА

- Убедитесь, что внутри хлебопечи нет упаковочных материалов и посторонних предметов.
- Проверьте, не повреждены ли при транспортировке:
  - крышка;
  - корпус и смотровое окно;
  - стенки камеры;
  - съемная чаша.
- При обнаружении любых дефектов не включайте печь; обратитесь к продавцу или в сервисный центр.
- Установите прибор на сухую, ровную и жароустойчивую поверхность.
- Не устанавливайте прибор вблизи горючих материалов, взрывчатых веществ и самовоспламеняющихся газов.
- Не ставьте прибор рядом с газовой или электрической плитами, а также другими источниками тепла.
- Ничего не кладите на печь. Не перекрывайте вентиляционные отверстия.
- Хлебопечь не следует располагать в шкафу. Для нормальной работы печи необходимо обеспечить свободное пространство для вентиляции: не менее: 20 см сверху, 10 см со стороны задней панели и не менее 5 см с боковых сторон.
- Перед первым использованием протрите съемную чашу, лопаточку для замешивания, внутреннюю и внешнюю части хлебопечи чистой влажной тканью. Снимите защитную пленку с панели управления.

РАБОТА

- Подключите хлебопечь к электросети.
- Поместите продукты в печь (согласно рецепту) и закройте крышку.

КНОПКА МЕНЮ

- Загрузите желаемую программу выпечки. Номер программы и соответствующее программе время выпечки появится на ЖК дисплее.
- Внимание: при нажатии на кнопки должен раздаваться звуковой сигнал.

ЦВЕТ КОРОЧКИ

- Функция цвет корочки позволяет запрограммировать выпекание светлой, средней или темной корочки.
- Нажмите кнопку один, два или три раза, для светлой, средней или темной корочки соответственно. На ЖК дисплее появится стрелочка-маркер, которая будет указывать на выбираемый цвет корочки.

ВРЕМЯ ВЫПЕКАНИЯ

- С помощью кнопок + и − вы можете регулировать время приготовления выпечки.

РАЗМЕР БУХАНКИ

- Данная функция позволяет задать вес выпекаемой буханки. Вес маленькой буханки составляет 500 г, вес большой – 750 г.
- Нажмите кнопку ↕ один или два раза для маленькой или большой буханки соответственно.
- На ЖК дисплее появится стрелочка-маркер, которая будет указывать на выбираемый размер буханки.
- ВНИМАНИЕ: По умолчанию хлебопечь настроена на выпекание большой буханки.
- ВНИМАНИЕ: При выборе программы 7-12 регулировать размер буханки нельзя.

КНОПКА СТАРТ СТОП

- Для запуска/остановки работы хлебопечки или сброса выбранной функции нажмите кнопку СТАРТ СТОП.
- Чтобы завершить операцию или удалить параметры, держите кнопку нажатой в течение 2 секунд, пока не раздастся длинный звуковой сигнал.
- ВНИМАНИЕ: Не нажимайте кнопку СТАРТ СТОП, если вы хотите проверить состояние выпечки. Для проверки выпечки используйте окно на крышке хлебопечки.

НОМЕР ПРОГРАММЫ

- Номер программы отображается на ЖК дисплее в левом верхнем углу.

ФУНКЦИЯ ПАМЯТИ

- В случае возникновения сбоя питания не более 10 минут, хлебопечка продолжит выполнение выбранной программы с момента сбоя в электросети.

ПРОГРАММЫ ВЫПЕЧКИ

- Для выбора нужной программы нажмите кнопку “МЕНЮ”.

Программа выпечки 1. Основной

- Данный режим используется для приготовления белого или смешанных сортов хлеба. Для приготовления хлеба используется ржаная или пшеничная мука. Буханка получается легкой и компактной. Состав ингредиентов для приготовления см. в таблице в конце инструкции.

Программа выпечки 2. Французский

- Данный режим используется для приготовления легкого, воздушного хлеба с хрустящей корочкой из пшеничной муки. Буханка получается легкой и компактной. Состав ингредиентов для приготовления см. в таблице в конце инструкции.

Программа выпечки 3. Диетический

- Данный режим используется для приготовления хлеба из муки грубого помола. В данном режиме происходит более длительный замес теста и на процесс поднятия хлеба отводится значительно больше времени. Буханка получается тяжелой и компактной. Состав ингредиентов для приготовления см. в таблице в конце инструкции.

Программа выпечки 4. Быстрый

- Данный режим используется для приготовления хлеба с использованием соды или дрожжей. Буханка получается легкой и компактной. Состав ингредиентов для приготовления см. в таблице в конце инструкции.

Программа выпечки 5. Сладкий

- Данный режим используется для приготовления хлеба с использованием различных сладких добавок, таких как фруктовые соки, тертые орехи, сухофрукты, шоколад или сахар. В данном режиме увеличено время поднятия хлеба, в результате чего хлеб получается легким и воздушным. Состав ингредиентов для приготовления см. в таблице в конце инструкции.

Программа выпечки 6. Ускоренный

- Данный режим используется для приготовления диетического хлеба. В данном режиме процессы замеса, поднятия и выпекания текста значительно сокращены и не занимают много времени. В результате хлеб получается самым грубым из 12 предложенных режимов. Состав ингредиентов для приготовления см. в таблице в конце инструкции.

Программа выпечки 7. Десерт

- Данный режим используется для приготовления кондитерской выпечки. Выпечка получается легкой и компактной. Состав ингредиентов для приготовления см. в таблице в конце инструкции.

Программа выпечки 8. Макароны

- Данный режим используется для приготовления теста для лапши. В данном режиме происходит только замес теста без последующего выпекания. Состав ингредиентов для приготовления см. в таблице в конце инструкции.

Программа выпечки 9. Тесто

- Данный режим используется для приготовления теста. В данном режиме происходит только замес без последующего выпекания. Состав ингредиентов для приготовления см. в таблице в конце инструкции.

Программа выпечки 10. Варенье

- Данный режим используется для приготовления варенья. Состав ингредиентов для приготовления см. в таблице в конце инструкции.

Программа выпечки 11. Кекс

- Данный режим используется для приготовления кексов и пирогов. Состав ингредиентов для приготовления см. в таблице в конце инструкции.

Программа выпечки 12. Подогрев

- Данный режим используется для дополнительного выпекания, в том случае если хлеб не пропекся или корочка оказалась не достаточно поджаристой. Время приготовления см. в таблице в конце инструкции.
- Для досрочной остановки нажмите кнопку СТОП/СТАРТ и держите ее нажатой в течение 2 секунд, пока не раздастся звуковой сигнал.
- Для режима 1-6 добавление дополнительных ингредиентов, таких как орехи или фрукты, возможно после звукового сигнала, который раздастся согласно программе приготовления хлеба.
- В случае установки таймера, можно добавлять фрукты и орехи в самом начале, но для этого предварительно их нужно мелко нарезать.

ТАЙМЕР

- Функция таймера позволяет откладывать время приготовления выпечки.
- Максимальное время отсрочки 13 часов.
- Например: текущее время 20:30, вы хотите, чтобы хлеб был готов к 7:00, т.е. через 10 часов 30 минут. Нажмите кнопку МЕНЮ, выберите режим, выберите цвет корочки и размер буханки, затем нажмите кнопку +, чтобы добавить время до 10 часов 30 минут. Время отобразится на ЖК дисплее. Затем нажмите кнопку СТАРТ/СТОП, чтобы активизировать таймер. На дисплее начнется обратный отсчет времени.
- ВНИМАНИЕ: не используйте таймер при использовании быстро портящихся ингредиентов, таких как яйца, молоко, сливки и сыр.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

- Необходимо вначале извлечь съемную чашу, добавить в нее необходимые ингредиенты, и только затем поместить чашу в хлебопечь.
- Всегда соблюдайте порядок добавления ингредиентов. Сначала добавляйте жидкости, масло, сахар, соль, затем муку и прочие добавки, в самом конце добавьте дрожжи.

- Все ингредиенты должны иметь комнатную температуру для поддержания оптимального роста дрожжей.
- Точно измеряйте количество ингредиентов. Даже не значительное отклонение от указанной в рецепте величины может повлиять не результат выпечки.
- Во время работы может возникать конденсат на крышке печки, во время замеса крышку можно открывать.
- Не открывайте крышку во время выпечки! Хлеб может осесть.

ПОРЯДОК РАБОТЫ

- Извлеките съемную чашу.
- Нажмите на лопаточку для замешивания, проверьте, что она работает.
- Положите ингредиенты в чашу.
- ВНИМАНИЕ: убедитесь, что дрожжи не соприкасаются с солью и жидкостью.
- Поместите съемную чашу обратно в хлебопечь.
- Убедитесь в том, что расположили чашу правильно.
- Закройте крышку прибора.
- Подключите прибор к сети. Раздастся звуковой сигнал и дисплей отобразит номер и продолжительность приготовления программы.
- Нажмите кнопку МЕНЮ и выберите номер программы.
- Выберите цвет корочки и размер буханки.
- Теперь вы можете откорректировать срок приготовления с помощью таймера.
- Нажмите кнопку СТАРТ/СТОП для запуска программы.
- По окончанию работы раздастся звуковой сигнал и на дисплее отобразится время 0:00.
- Дайте хлебу немного настояться.
- Перед тем как открыть крышку, отключите прибор от электросети.
- Достаньте чашу с помощью прихватки или руковицы.
- Переверните чашу и слегка потрясите. Если хлеб не выскальзывает, вы может использовать деревянные или пластмассовые лопаточки для вынимания хлеба из чаши. Ни в коем случае не используете металлические предметы, они могут поцарапать поверхность чаши!
- Дайте хлебу остыть 30 минут, затем можно его нарезать.
- ВНИМАНИЕ: убедитесь, что лопаточка для замешивания не попала в хлеб!

ПРОБЛЕМЫ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

До обращения в сервисный центр, пожалуйста, ознакомьтесь с представленной ниже таблицей.

Хлеб не поднимается Неровный верх хлеба	*Качество клейковины в вашей муке неподходящее, или вы не используете хлебопекарную муку. (Качество клейковины может меняться в зависимости от температуры, влажности, условий хранения муки, и времени сбора урожая)* • Попробуйте другой тип муки, другого производителя или другую партию муки. *Тесто стало слишком твердым, так как вы добавили мало жидкости.* • Хлебопекарная мука с большим содержанием белка впитывает больше воды, чем другие, поэтому попробуйте добавить дополнительно 10-20 мл воды. *Вы используете неподходящие дрожжи.* • Используйте сухие дрожжи из пакетиков, где имеется надпись “быстродействующие дрожжи”. Этот тип не требует предварительного брожения. *Вы положили мало дрожжей, или ваши дрожжи - старые.* • Используйте прилагаемую мерную ложку. Проверьте срок годности дрожжей. (Храните их в холодильнике) *На дрожжи попала жидкость перед замешиванием.* • Проверьте, что вы положили ингредиенты в правильном порядке согласно инструкции. *Вы добавили слишком много соли, или недостаточно сахара.* • Проверьте рецепт и отмеряйте правильное количество с помощью прилагаемой мерной ложки. • Проверьте, чтобы соль и сахар не входили в другие ингредиенты.
Слишком рыхлый хлеб	*Вы использовали чрезмерное количество дрожжей.* • Проверьте рецепт и отмеряйте правильное количество с помощью прилагаемой мерной ложки. *Вы добавили слишком много жидкости.* • Некоторые виды муки впитывают больше воды, чем другие, попробуйте уменьшить количество воды на 10-20 мл.

Хлеб провалился после подъема	*Качество вашей муки не удовлетворительное.* • Попробуйте муку другого производителя. *Вы использовали слишком много жидкости.* • Попробуйте уменьшить количество воды на 10-20 мл.
Хлеб слишком сильно поднялся	*Вы используете чрезмерное количество дрожжей/воды.* • Проверьте рецепт и отмеряйте правильное количество с помощью прилагаемой мерной ложки (дрожжи)/чашки (вода). • Проверьте, чтобы излишнее количество воды не поступило из других ингредиентов. *У вас недостаточно муки.* • Аккуратно взвесьте муку с помощью весов.
Хлеб получился бледным и липким	*Вы используете недостаточное количество дрожжей, или ваши дрожжи - старые.* • Используйте прилагаемую мерную ложку. Проверьте срок годности дрожжей. (Храните их в холодильнике) *Произошел сбой в подаче электроэнергии или машина была остановлена во время выпечки хлеба.* • Машина выключается, если она остановлена более чем на десять минут. Вам нужно вынуть хлеб из формы и снова запустить цикл с новыми ингредиентами.
На хлебе осталась мука	*Вы использовали слишком много муки, или у вас мало жидкости.* • Проверьте рецепт и отмерьте правильное количество муки с помощью весов или жидкости мерной чашкой для жидкостей, входящей в комплект.
Хлеб плохо смешался	*Вы не вставили лопатку для замешивания в форму для выпечки хлеба.* • До того, как вы загрузите ингредиенты, убедитесь в том, что лопатка находится в форме. • *Произошел сбой в подаче электроэнергии, или машина была остановлена во время выпечки хлеба.* • Машина выключается, если она остановлена более чем на десять минут. • Видимо, вам понадобится запустить выпечку хлеба снова, однако, это может привести к отрицательному результату, если замешивание уже началось.
На экране появилась надпись HHH после запуска программы	Это означает, что температура внутри печи слишком высока. Необходимо переместить прибор в более теплое помещение.
На экране появилась надпись LLL после запуска программы	Это означает, что температура внутри печи слишком мала. Необходимо остановить программу, отключить прибор от сети, открыть крышку и дать прибору остынуть, прежде чем продолжить работу программы.
На экране появилась надпись EE0/ EE1 после начала работы печки	Произошел сбой в подаче электроэнергии, ошибки в работе датчика температуры. Необходимо обратиться в Сервис Центр.

ОЧИСТКА И УХОД

- Печь следует регулярно чистить и удалять с ее поверхности любые остатки пищи.
- Перед очисткой выключите печь и отключите ее от электросети.
- Дайте печи полностью остыть.
- Протрите панель управления, внешние и внутренние поверхности, съемную чашу влажной тканью с моющим средством.
- Не применяйте агрессивные вещества или абразивные материалы.

ХРАНЕНИЕ

- Убедитесь, что печь отключена от электросети и полностью остыла.
- Выполните все требования раздела “ОЧИСТКА И УХОД”.
- Храните печь с приоткрытой крышкой в сухом чистом месте.

CZ NÁVOD K POUŽITÍ

BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

Důležité bezpečnostní pokyny. Pečlivě si přečtěte a uschovejte pro informaci.

- Nesprávné použití přístroje může způsobit jeho poškození resp. uškodit uživateli.
- Před prvním zapínáním zkontrolujte, zdali odpovídají technické charakteristiky uvedené na nálepce parametrům elektrické sítě.
  UPOZORNĚNÍ! Zástrčka napájecího kabelu má drát a uzemňovací kontakt. Nezapojujte spotřebič do zásuvky, která není vybavena zazemněním.
- Spotřebič lze používat pouze v domácnosti v souladu s tímto Návodem k použití. Spotřebič není určen pro průmyslovou výrobu.
- Nepoužívejte venku.
- Vždy odpojujte spotřebič od elektrické sítě před čištěním, anebo v případě, že jej dlouho nepoužíváte.
- Spotřebič není určen pro použití osobami (včetně dětí) tělesně, citově nebo psychicky postiženými, pokud nemají životní zkušenosti nebo vědomosti, nejsou-li pod kontrolou anebo nejsou-li poučeni o použití spotřebiče osobou, která je odpovědná za jejich bezpečnost.
- Děti musí být kontrolovány, aby si nehrály se spotřebičem.
- Nenechávejte zapnutý spotřebič bez dozoru.
- Nepoužívejte součástky, které nejsou dodávány spolu se spotřebičem.
- Nepoužívejte spotřebič s poškozeným napájecím kabelem a/nebo zástrčkou. Pro zamezení nebezpečí musí být poškozený napájecí kabel nahrazen v autorizovaném servisu.
- Neponořujte spotřebič ani napájecí kabel do vody nebo jiných tekutin. Pokud se to stane, okamžitě odpojte spotřebič od elektrické sítě a než jej budete používat znovu, zkontrolujte jeho provozuschopnost a bezpečnost u kvalifikovaných odborníků.
- Dbejte na to, aby se napájecí kabel nedotýkal ostrých hran a horkých povrchů.
- Netáhejte za napájecí kabel, nepřekrucujte jej a na oviíjejte jej kolem spotřebiče.
- Používejte pekárnu na chleba výhradně na přípravu pokrmů. V žádném případě v ní nesušte oblečení, papír ani jiné předměty.
- Nezapínejte pekárnu na chleba s prázdným prostorem na pečení. Nepoužívejte prostor na pečení na uchovávání nepovolených předmětů.
- Pekárna není určena na konzervování potravin.
- Nedávejte potraviny přímo na dno prostoru na pečení, používejte snímatelnou mísu.
- Sledujte receptům z receptáře.
- Pro zamezení zkratu a poškození pekárny dbejte na to, aby se do větracích otvorů nedostala voda.
- Nebudete-li dbát na to, aby pekárna na chleba byla vždy čistá, může dojít k opotřebování povrchu a nepříznivě ovlivnit provozuschopnost spotřebiče a tím způsobit nebezpečí pro uživatele.
- Používáte-li prodlužovač, překontrolujte, zdali maximální dovolený příkon kabelu odpovídá příkonu pekárny na chleba.
- Upozornění! Za provozu se spotřebič ohřívá! Musíte-li sáhnout na pekárnu za jejího provozu, používejte příchytky anebo rukavice.
- Vyhýbejte se kontaktu s lopatkou na zadělávání těsta za provozu spotřebiče, mohlo by dojít ke zranění!

VÝHODY VAŠÍ PEKÁRNY NA CHLEBA

- Pekárna na chleba je vybavena automatickým režimem pečení chleba.
- Můžete si zvolit jeden z 12 různých programů pečení.
- Můžete používat hotové směsi na pečení.
- Pekárnu lze použít na přípravu zavařeniny.
- Lze zadělat těsto na těstoviny a přípravu jiných pokrmů.

UMÍSTĚNÍ

- Překontrolujte, zda uvnitř pekárny není balicí materiál a nepovolené předměty.
- Překontrolujte, zdali nejsou poškozeny během dopravy:
  - víko;
  - těleso a pozorovací okénko;
  - stěny prostoru na pečení;
  - snímatelná mísa
- Po zjištění jakýchkoli vad nezapínejte pekárnu; obraťte se na prodavače anebo na servisní středisko.
- Umístěte spotřebič na suchý, rovný a žáropevný povrch.
- Nestavte spotřebič blízko hořlavých materiálů, výbušnin nebo vznětlivých plynů.
- Nestavte spotřebič blízko plynového anebo elektrického sporáku, a také jiných zdrojů tepla.
- Nic nastavte na pekárnu. Nezakrývejte větrací otvory.

- Pekárnu na chleba nestavte na skříň. Pro normální provoz pekárny musíte zajistit prostor na větrání: minimálně: 20 cm shora, 10 cm zezadu a minimálně 5 cm z bočních stran.
- Před prvním použitím utřete snímatelnou mísu, lopatku na zadělávání těsta, vnitřní a vnější části pekárny na chleba čistým vlhkým hadrem.Odstraňte ochrannou fólii z ovládacího panelu.

PROVOZ

- Zapojte pekárnu do elektrické sítě.
- Dejte potraviny do pekárny (podle receptu) a zavřete víko.

TLAČÍTKO MENU

- Zvolte požadovaný program na pečení. Číslo programu a příslušná doba pečení se zobrazí na LSD displeji.
- Upozornění: při stisknutí tlačítka musí zaznít akustický signál.

STUPEŇ OPEČENÍ KŮRKY

- Díky funkci volby stupně opečení kůrky můžete nastavit světlý stupeň opečení kůrky, středně opečený a více opečený.
- Stiskněte tlačítko jednou, dvakrát nebo třikrát pro volbu světlého stupně opečení kůrky, středního anebo více opečeného. Na LSD displeji se objeví šipka, která bude ukazovat zvolený stupeň opečení kůrky.

DOBA PEČENÍ

- Pomocí tlačítek + a − si můžete nastavit požadovanou dobu pečení.

VELIKOST BOCHNÍKU

- Díky této funkce můžete nastavit hmotnost bochníku. Hmotnost malého bochníku je 500 g, hmotnost velkého bochníku je 750 g.
- Stiskněte tlačítko jednou nebo dvakrát pro volbu malého nebo velkého bochníku.
- Na LSD displeji se objeví šipka, která bude ukazovat zvolenou velikost bochníku.
- UPOZORNĚNÍ: Předem nastaveno je pečení velkého bochníku.
- UPOZORNĚNÍ: Při volbě programu 7-12 nelze regulovat velikost bochníku.

TLAČÍTKO СТАРТ СТОП

- Pro spouštění/zastavení provozu pekárny na chleba nebo pro zrušení zvolené funkce stiskněte tlačítko СТАРТ СТОП.
- Pro ukončení operace nebo smazávání parametrů stiskněte tlačítko a udržujte jej během 2 vteřin, dokud nezazní akustický signál.
- UPOZORNĚNÍ: Nestlačujte tlačítko СТАРТ СТОП, chcete-li zkontrolovat stav pečení. Pro kontrolu stavu pečení použijte okénko na víku pekárny na chleba.

ČÍSLO PROGRAMU

- Číslo programu se zobrazuje na LSD displeji v levém horním rohu.

FUNKCE PAMĚTI

- Vzniknou-li problémy spojené s poruchou napájení do 10 minut, pekárna na chleba bude pokračovat ve zvoleném programu od okamžiku, kdy se stala porucha v síti.

PROGRAMY PEČENÍ

- Pro volbu požadovaného programu stiskněte tlačítko “MENU”.

Program pečení 1. Základní „Basic“

- Tento režim se používá pro pečení bílého chleba a chleba smíšeného druhu. Na pečení chleba se používá žitná anebo pšeničná mouka. Bochník bude lehký a kompaktní. Složení pro pečení viz v tabulce na konci Návodu.

Program pečení 2. Francouzský „French“

- Tento režim se používá na pečení lehkého, kyprého chleba s křupavou kůrkou z pšeničné mouky. Bochník bude lehký a kompaktní. Složení pro pečení viz v tabulce na konci Návodu.

Program pečení 3.Dietní „Whole wheat“

- Tento režim se používá na pečení chleba z mouky hrubého mletí. V tomto režimu se těsto zadělává delší dobu a také vykynutí těsta probíhá o hodně déle. Bochník bude těžký a kompaktní. Složení pro pečení viz v tabulce na konci Návodu.

Program pečení 4. Rychlý „Quick“

- Tento režim se používá na pečení chleba s použitím kypřicího prášku nebo droždí. Bochník bude lehký a kompaktní. Složení pro pečení viz v tabulce na konci Návodu.

Program pečení 5. Cukroví „Sweet“

- Tento režim se používá na pečení chleba s použitím různých sladkých přísad, jako ovocné šťávy, mleté ořechy, sušené ovoce, čokoláda nebo cukr. V tomto režimu je delší doba na vykynutí chleba a díky tomu je chleba lehký a kyprý. Složení pro pečení viz v tabulce na konci Návodu.

Program pečení 6. Zrychlený „Ultra fast“

- Tento režim se používá na pečení dietního chleba. V tomto režimu je doba zadělávání, vykynutí a pečení těsta hodně zkrácena a je podstatně kratší. Díky tomu je chleba nejhrubější ze všech 12 programů. Složení pro pečení viz v tabulce na konci Návodu.

Program pečení 7. Dezert „Dessert“

- Tento režim se používá na pečení cukroví. Cukroví bude lehké a kompaktní. Složení pro pečení viz v tabulce na konci Návodu.

Program pečení 8. Těstoviny „Pasta“

- Tento režim se používá na zadělávání těsta na těstoviny. V tomto režimu probíhá pouze zadělávání těsta, aniž by potom proběhlo pečení. Složení pro pečení viz v tabulce na konci Návodu.

Program pečení 9. Těsto „Dough“

- Tento režim se používá na zadělávání těsta. V tomto režimu probíhá pouze zadělávání těsta, aniž by potom proběhlo pečení. Složení pro pečení viz v tabulce na konci Návodu.

Program pečení 10. Zavařenina „Jam“

- Tento režim se používá na přípravu zavařeniny. Složení pro pečení viz v tabulce na konci Návodu.

Program pečení 11. Bábovka „Cake“

- Tento režim se používá na pečení bábovek a buchet. Složení pro pečení viz v tabulce na konci Návodu.

Program pečení 12. Ohřívání „Bake“

- Tento režim se používá na doplňkové pečení v případě, že se chleba nedostatečně propekl anebo stupeň opečení kůrky není dostatečný. Dobu pečení viz v tabulce na konci Návodu.
- Pro předčasné zastavení stiskněte tlačítko STOP/START a udržujte jej během 2 vteřin, dokud nezazní akustický signál.

- V režimech 1-6 se dá přidat doplňkové přísady, jako ořechy nebo ovoce, po akustickém signálu, který zazní v souladu se zvoleným programem pečení.
- V případě, že je nastaven časovač, lze přidávat ovoce a ořechy už na začátku, ale předem musí být jemně nakrájeny.

ČASOVAČ

- Díky časovači lze odložit dobu pečení.
- Maximální doba odložení je 13 hodin.
- Například: aktuální čas je 20:30, chcete, aby chleba byl hotový do 7:00, tj. za 10 hodin 30 minut. Stiskněte tlačítko MENU, zvolte si režim, zvolte si stupeň opečení kůrky a velikost bochníku, pak stiskněte tlačítko ⏲+ a zadejte dobu do 10 hodin 30 minut. Doba se zobrazí na LSD displeji. Pak stiskněte tlačítko START/STOP pro aktivací časovače. Na displeji se spustí zpětné odpočítávání času.
- UPOZORNĚNÍ: nepoužívejte časovač při použití potravit, které se mohou rychle pokazit, ako vejce, mléko, smetana a sýr.

PRAKTICKÉ RADY

- Nejdříve sundejte snímatelnou mísu a přidejte do ní veškeré potřebné potraviny, a teprve potom dejte mísu do pekárny.
- Vždy dodržujte pořadí přidávání potravin. Nejdříve se přidávají tekutiny, olej, cukr, sůl, pak mouka a další přísady a na konec se přidávají droždí.
- Všechny potraviny musí mít pokojovou teplotu pro optimální růst droždí.
- Přesně odměřte potřebné množství každé potraviny. I ta nejmenší odchylka od receptáře může ovlivnit výsledek pečení.
- Během provozu může vzniknout kondenzát na víku, během zadělávání lze víko otevřít.
- Neotvírejte víko během pečení! Chleba může klesnout.

POSTUP PRÁCE

- Sundejte snímatelnou mísu.
- Natlačte na lopatku na zadělávání těsta a zkontrolujte, zdali je v provozu.
- Přidejte potraviny do mísy.
- UPOZORNĚNÍ: překontrolujte, zdali nemají droždí kontakt se solí ani s tekutinou.
- Vložte snímatelnou mísu zpátky do pekárny.
- Překontrolujte, zdali je mísa umístěna správně.
- Zavřete víko spotřebiče.
- Zapojte spotřebič do elektrické sítě. Zazní akustický signál a na displeji se zobrazí číslo programu a doba pečení.
- Stiskněte tlačítko MENU a zvolte číslo programu.
- Zvolte stupeň opečení kůrky a velikost bochníku.
- Teď můžete upravit dobu pečení pomocí časovače.
- Stiskněte tlačítko START/STOP a program se spustí.
- Po ukončení programu zazní akustický signál a na displeji se zobrazí čas 0:00.
- Nechte chleba na chvíli.
- Než otevřete víko, odpojte spotřebič od elektrické sítě.
- Vyndejte mísu pomocí příchytky anebo rukavice.
- Otočte mísu a trochu s ní zatřepejte. V případě, že chleba nevypadne sám, použijte dřevěnou nebo plastovou lopatku na vytahování chleba z mísy. V žádném případě nepoužívejte kovové předměty, mohly by poškrabat povrch mísy!
- Nechte chleba na 30 minut, aby trochu vychladl, pak jej můžete nakrájet.
- UPOZORNĚNÍ: překontrolujte, zdali není lopatka na zadělávání chleba uvnitř bochníku!

PŘÍPADNÉ PROBLÉMY A JEJICH NÁPRAVA

Než se obrátíte na servisní středisko, přečtěte si následující tabulku.

<table>
<tr><td>Chleba nekyne</td><td rowspan="2">Kvalita lepku ve Vaší mouce se nehodí anebo nepoužíváte mouku na pečení chleba. (Kvalita lepku závisí na teplotě, vlhkosti, podmínek skladování a době sklizení úrody)
• Zkuste jiný druh mouky, mouku od jiného výrobce anebo jinou partie zboží.
Těsto je příliš tvrdé, protože jste tam přidali málo tekutiny.
• Mouka na pečení s velkým obsahem bílků vsakuje více vody, než mouka jiného druhu, proto zkuste přidat 10-20 ml vody navíc.
Nepoužíváte správné droždí.
• Používejte suché droždí ze sáčků, na nichž je nápis „rychlé droždí“. Droždí tohoto druhu nevyžadují předběžného kvašení.
Přidali jste málo droždí nebo máte staré droždí.
• Používejte odměrku, která je součástí dodávky. Zkontrolujte dobu, před jejímž uplynutí musíte droždí spotřebovat. (Uchovávejte v chladničce)
Před zadělováním se na droždí dostala tekutina.
• Zkontrolujte, jestli jste přidávali potraviny podle správného pořadí uvedeného v Návodu (str.8).
Přidali jste příliš hodně soli anebo nedostatečné množství cukru.
• Přečtěte si recept ještě jednou a odměřte správné množství pomocí odměrky, která je součástí dodávky.
• Zkontrolujte, zdali další přísady neobsahují sůl ani cukr.</td></tr>
<tr><td>Nerovný povrch chleba</td></tr>
<tr><td>Chleba je příliš kyprý</td><td>Použili jste příliš velké množství droždí.
• Přečtěte si recept ještě jednou a odměřte správné množství pomocí odměrky, která je součástí dodávky.
Přidali jste příliš velké množství tekutiny.
• Některé druhy mouky vsakují více vody, než mouka jiného druhu, proto zkuste přidat 10-20 ml vody navíc</td></tr>
<tr><td>Chleba po vykynutí klesl</td><td>Kvalita Vaší mouky není dostačující.
• Zkuste mouku od jiného výrobce.
Přidali jste příliš velké množství tekutiny.
• Zkuste zmenšit množství vody o 10-20 ml.</td></tr>
<tr><td>Chleba příliš aktivně kyne</td><td>Použili jste příliš velké množství droždí/vody.
• Přečtěte si recept ještě jednou a odměřte správné množství pomocí odměrky, která je součástí dodávky, (droždí) / šálku (vody).
• Zkontrolujte, zdali vodu neobsahují ostatní potraviny.
Nemáte dostatečné množství mouky.</td></tr>
</table>

	• Pečlivě zvažte mouku pomocí vah.
Chleba je bledý a lepkavý	*Používáte mále množství droždí nebo máte staré droždí.* • Používejte odměrku, která je součástí dodávky. Zkontrolujte dobu, před jejímž uplynutí musíte droždí spotřebovat. (Uchovávejte v chladničce) *Stala se porucha v elektrické síti nebo spotřebič se zastavil během pečení.* • Spotřebič se vypíná, je-li zastaven déle než deset minut. Musíte vytáhnout chleba z mísy a znovu začít proces pečení s novými potravinami.
Na povrchu chleba zbyla mouka	*Použili jste příliš velké množství mouky anebo nemáte potřebné množství tekutiny.* • Přečtěte si recept ještě jednou a odměřte správné množství mouky pomocí vah anebo správné množství tekutiny pomocí odměrky, která je součástí dodávky.
Chleba je špatně zamíchán	*Nevložili jste lopatku na zadělávání těsta do formy na pečení chleba.* • Než vložíte potraviny, překontrolujte, zdali je lopatka ve formě. • *Stala se porucha v elektrické síti nebo spotřebič se zastavil během pečení.* • Spotřebič se vypíná, je-li zastaven déle než deset minut. • Zřejmě budete muset spustit pekárnu znova, výsledek však nemusí být dobrý v případě, že zadělávání těsta už začalo.
Po spouštění programu se na displeji zobrazil nápis LLL	To znamená, že je teplota uvnitř pekárny příliš nízká. Je třeba přemístit spotřebič do teplejší místnosti.
Po spouštění programu se na displeji zobrazil nápis HHH	To znamená, že je teplota uvnitř pekárny příliš vysoká. Je třeba zastavit program, odpojit spotřebič od elektrické sítě, otevřít víko a nechat spotřebič, aby vychladl, než budete pokračovat v provozu.
Po spouštění pekárny se na displeji zobrazí nápis EE0/EE1	Stala se porucha dodávání elektrické energie, chyba v snímači teploty. Obraťte se na servisní středisko.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA
- Pravidelně čistěte pekárnu na chleba a odstraňujte z jejího povrchu veškeré zbytky potravin.
- Před čištěním vypněte pekárnu a odpojte ji od elektrické sítě.
- Nechte pekárnu, aby úplně vychladla.
- Otřete ovládací panel, vnější a vnitřní povrchy, snímatelnou mísu vlhkým hadrem s mycím prostředkem.
- Nepoužívejte útočné látky ani brusné materiály.

UCHOVÁVÁNÍ
- Překontrolujte, zdali je pekárna odpojena od elektrické sítě a úplně vychladla.
- Splňte pokyny uvedené v části “ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA”.
- Uchovávejte pekárnu na chleba se zavřeným víkem v suchém a čistém místě.

BG РЪКОВОДСТВО ЗА УПОТРЕБА

МЕРКИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

Важни инструкции за безопасност. Прочетете внимателно и съхранете за справки в бъдеще.
- Неправилното боравене с прибора може да доведе до неговата повреда и да причини вреда на ползвателя.
- Преди да включите за пръв път уреда, проверете дали техническите характеристики на изделието, указани на стикера, съответстват на параметрите на електрическата мрежа.

ВНИМАНИЕ! Щепселът на захранващия шнур има кабел и заземен контакт. Включвайте прибора само към заземени контакти.
- Да се използва само за битови цели, в съответствие с данните от Ръководството за експлоатация. Приборът не е предназначен за промишлено използване.
- Да не се използва извън помещения.
- Изключвайте винаги прибора от електрическата мрежа преди да го почистите или ако не го ползвате.
- Приборът не трябва за се използва от лица (в това число и деца) с намалени физически, чувствени или умствени способности или нямащи достатъчен жизнен опит и знания, ако не се намират под контрол или не са инструктирани за начина на използване на прибора от лице, отговарящо за тяхната безопасност.
- Децата трябва да са под контрол и да не се допуска да играят с прибора.
- Не оставяйте прибора включен без надзор.
- Не използвайте принадлежност, които не влизат в комплекта от доставката.

- Не трябва да се използва устройство, чийто захранващ шнур и/или щепсел са повредени. За да се избегне опасност от повреда, захранващ шнур трябва да бъде подменен в лицензиран сервиз.
- Не пускайте прибора и захранващия шнур във вода или други течности. Ако това се случи, незабавно изключете устройството от електрическата мрежа и преди да продължите да го ползвате проверете работоспособността и безопасността на прибора с помощта на квалифицирани специалисти.
- Следете захранващият шнур да не се опира до остри ръбове и горещи повърхности.
- Не дърпайте захранващия шнур, не го усуквайте и не го навивайте около устройството.
- Използвайте хлебопекарната само за приготвяне на продукти. В никакъв случай не сушете вътре дрехи, хартия или други предмети.
- Не включвайте хлебопекарната, когато камерата е празна. Не използвайте камерата за съхраняване на нещо друго.
- Пекарната не е предназначена за консервиране на продукти.
- Не слагайте продуктите директно върху дъното на камерата, използвайте сменяемата чаша.
- Ръководете се от рецептите за приготвяне.
- Избягвайте възникването на късо съединение и повреда на пекарната в резултат на попадане на вода във вентилационните отвори.
- Ако хлебопекарната не се почиства добре, това може да доведе до износване на повърхностите, което от своя страна може да повлияе неблагоприятно върху работата на прибора и да създаде опасност за ползвателя.
- Ако използвате удължител се уверете, че максимално допустимата мощност на кабела съответства на мощността на пекарната.
- Внимание! По време на работа приборът се нагрява! Ако се наложи да пипате пекарната, докато тя работи, използвайте кухненски ръкавици или ръкохватки.
- Избягвайте контакт с лопатката за замесване по време на експлоатация на прибора – съществува опасност от нараняване!

ПРЕИМУЩЕСТВАТА НА ВАШАТА ХЛЕБОПЕКАРНА

- Хлебопекарната е снабдена с автоматичен режим за приготвяне на хляб.
- Можете да изберете 12 различни програми за печене.
- Можете да използвате готови смеси за печене.
- В хлебопекарната може да се вари сладко .
- Може да замесите тесто за приготвяне на юфка и други блюда.

МОНТИРАНЕ НА УРЕДА

- Уверете се, че във вътрешността на хлебопекарната няма опаковъчни материали и странични предмети.
- Проверете дали при транспортирането не са повредени:
  - капакът;
  - корпусът и прозорчето;
  - стените на камерата;
  - сменяемата чаша.
- В случай на установени дефекти не включвайте хлебопекарната; обърнете се към продавача или в сервизния център.
- Поставете прибора върху суха, равна и топлоустойчива повърхност.
- Не слагайте прибора близо до запалими материали, взривни вещества и самозапалващи се смеси.
- Не слагайте прибора до газови или електрически печки, както и до други източници на топлина.
- Не слагайте нищо върху хлебопекарната. Не затваряйти вентилационните отвори.
- Не слагайте хлебопераната в шкафа. За нормалното й функциониране трябва да е осигурено свободно пространство за вентилация както следва: 20 см отгоре, 10 см откъм задния панел и не по-малко от 5 см откъм страничните стени на пекарната.
- Преди да използвате за пръв път пекарната изтрийте сменяемата чаша, лопатката за замесване, вътрешната и външната част на уреда с чиста влажна кърпа. Свалете защитната лепенка от панела за управление.

РАБОТА

- Включете хлебопекарната към електрическата мрежа.
- Сипете продуктите в пекарната (съгласно рецептата) и затворете капака.

КОПЧЕ МЕНЮ

- Настройте на желаната програма за печене. Номерът на програмата и времето, което съответства на програмата за печене, ще се изпишат на течнокристалния дисплей.
- Внимание: при натискане на бутона трябва да се чуе звуков сигнал.

ЦВЯТ НА КОРИЧКАТА

- Функцията за контрол на цвета на коричката позволява за се запамети в програмата изпичането на хляб със светла, средно препечена и препечена коричка.
- Натиснете копчето един, два или три пъти, за да зададете светла, средно препечена или препечена коричка. На течнокристалния дисплей ще се появи стрелка – маркер, показваща избрания цвят на коричката.

ВРЕМЕ ЗА ИЗПИЧАНЕ

- С помощта на копчетата и можете да регулирате времето за приготвяне на печивото.

РАЗМЕР НА ХЛЕБЧЕТО

- Посредством дадената функция може да бъде зададено теглото на хлебчето. Теглото на малко хлебче е 500 гр., а теглото на голямо – 750 гр.
- Натиснете копчето един или два пъти, за да изберете хлебче с малко или голямо тегло.
- На течнокристалния дисплей ще се появи стрелка – маркер, указваща избрания размер на хлебчето.
- ВНИМАНИЕ: По подразбиране пекарната е настроена за печене на голямо хлебче.
- ВНИМАНИЕ: При избор на програми 7-12 не е възможно регулирането на размера на хлебчето.

КОПЧЕ СТАРТ СТОП

- За пускане/спиране на хлебопекарната или отмяна на избраната функция натиснете копчето СТАРТ СТОП.
- За да завършите операцията или да анулирате параметрите, задръжте копчето в течение на 2 секунди, докато не чуете продължителен звуков сигнал.
- ВНИМАНИЕ: Не натискайте копчето СТАРТ СТОП, ако искате да проверите състоянието на печивото. За да проверите печивото, използвайте прозорчето на капака на пекарната.

НОМЕР НА ПРОГРАМА

- Номерът на програмата се появява в горния ляв ъгъл на течнокристалния дисплей.

ФУНКЦИЯ “ПАМЕТ”

- В случай на прекъсване на електрозахранването за не повече от 10 минути, хлебопекарната ще продължи за изпълнява зададената програма, считано от момента на изключване на електрозахранването.

ПРОГРАМИ ЗА ПЕЧЕНЕ

- За избор на нужната програма натиснете копчето “МЕНЮ”.

Програма за печене 1. Основна “Basic”

- Даденият режим се използва за приготвянето на бял хляб или хляб от смесени сортове брашно. За приготвянето на хляба се използва ръжено или пшенично брашно. Съставът на продуктите, необходими за приготвянето на хляба, е посочен в таблицата в края на инструкцията.

Програма за печене 2. Френски “French”

- Даденият режим се използва за приготвянето на лек, въздушен хляб с хрупкава коричка от пшенично брашно. Хлебчето се получава леко и компактно. Съставът на продуктите, необходими за приготвяне на хляба, е посочен в таблицата в края на инструкцията.

Програма за печене 3. Диетичен “Whole wheat”

- Даденият режим се използва за приготвянето на хляб от грубо смляно зърно. При този режим се извършва по-продължително замесване на тестото, като втасването също трае повече. Хлебчето се получава тежко и компактно. Съставът на продуктите, необходими за приготвянето на хляба, е посочен в таблицата в края на инструкцията.

Програма за печене 4. Бърз “Quick”

- Даденият режим се използва за приготвянето на хляб с добавянена сода или мая. Хлебчето се получава леко и компактно. Съставът на продуктите, необходими за приготвянето на хляба, е посочен в таблицата в края на инструкцията.

Програма за печене 5. Сладък “Sweet”

● Даденият режим се използва за приготвянето на хляб, към който се прибавят различни сладки добавки като плодови сокове, смлени орехи, сушени плодове, шоколад или захар. При дадения режим времето за втасване на хляба е увеличено, в резултат на което хлябът се получава лек и въздушен. Съставът на продуктите, необходими за приготвянето на хляба, е посочен в таблицата в края на инструкцията.

Програма за печене 6. Ускорен “Ultra fast”

- Даденият режим се използва за приготвянето на диетичен хляб. При дадения режим процесът на замесване, втасване и изпичане на тестото е съкратен значително и не отнема много време. В резултат на това получаваме хляб с най-груба консистенция от всичките 12 предложени режима.

Съставът на продуктите, необходими за приготвянето на хляба, е посочен в таблицата в края на инструкцията.

Програма за печене 7. Десерт "Dessert"
Даденият режим се използва за приготвянето на сладкарски изделия. Печивото се получава леко и компактно. Съставът на продуктите, необходими за приготвянето на хляба, е посочен в таблицата в края на инструкцията.

Програма за печене 8. Макарони "Pasta"
Даденият режим се използва за приготвянето на тесто за юфка. При него се извършва само замесване на тестото, без последващо изпичане. Съставът на продуктите, необходими за приготвянето на хляба, е посочен в таблицата в края на инструкцията.

Программа выпечки 9. Тесто "Dough"
Даденият режим се използва за приготвянето на тесто. При него се извършва само замесване на тестото, без последващо изпичане. Съставът на продуктите, необходими за приготвянето на хляба, е посочен в таблицата в края на инструкцията.

Програма за печене 10. Сладко "Jam"
Даденият режим се използва за приготвянето на сладко. Съставът на продуктите, необходими за приготвянето му, е посочен в таблицата в края на инструкцията.

Програма за печене 11. Кекс "Cake"
Даденият режим се използва за приготвянето на кексове и торти. Съставът на продуктите, необходими за приготвянето им, е посочен в таблицата в края на инструкцията.

Програма за печене 12. Затопляне "Bake"
- Даденият режим се използва за допичане, ако се окаже, че хлябът не е доизпечен или коричката му не е достатъчно препечена. Времето за приготвяне е посочено в таблицата, намираща се в края на инструкцията .
- За преждевременно спиране натиснете копчето СТОП/СТАРТ и го дръжте натиснато в продължение на 2 секунди, докато не чуете звуковия сигнал.

- За режим 1-6 за добавяне на допълнителни ингредиенти като ядки или плодове, добавянето е възможно след звуковия сигнал, който е чува съгласно програмата за приготвяне на хляба.
- Ако сте включили таймера, може да добавите плодове или ядки в самото начало, но ще трябва предварително да сте ги нарязали на дребно.

ТАЙМЕР
- Функцията „Таймер" позволява да бъде отсрочено времето за приготвяне на печивото.
- Максималното време за отсрочка е 13 часа.
- Например: настоящото време е 20:30, а вие искате хлябът да е готов в 7:00, т.е. след 10 часа и 30 минути. Натиснете копчето МЕНЮ, изберете режим режим, изберете цвят на коричката и размер на хлебчето, а след това натиснете бутона +, за да добавите време до 10 часа и 30 минути. Времето ще се изпише на течнокристалния дисплей. След това натиснете копчето СТАРТ/СТОП, за да активирате таймера. На дисплея ще започне обратно отчитане на времето.
- ВНИМАНИЕ: не използвайте таймера, ако имате бързоразвалящи се ингредиенти като яйца, мляко, сметана и сирене.

ПОЛЕЗНИ СЪВЕТИ
- В началото е нужно да се свали сменяемата чаша, да се сложат необходимите продукти в нея и чак тогава да се постави чашата в пекарната.
- Винаги съблюдавайте последователността при добавяна на ингредиентите. В началото сипвайте течностите, маслото, захарта, солта и чак тогава брашното и другите добавки, като най-накрая сипвайте маята.
- Всички ингредиенти трябва да са със стайна температура, за да се осигури оптимално бухване на маята.
- Измервайте прецизно количеството ингредиенти. Дори незначително отклонение от указаните в рецептата стойности може да повлияе на резултатите от изпичането.
- По време на работа може да се образува конденз по капака на пекарната. По време на замесването капачето може да бъде отворено.
- Не отваряйте капака по време на печене! Хлябът может спадне.

РАБОТНА ПОСРЕДОВАТЕЛНОСТ

- Извадете сменяемата чаша.
- Натиснете лопатката за замесване и се убедете, че тя работи.
- Сипете всички ингредиенти в чашата.
- ВНИМАНИЕ: уверете се, че маята не е в контакт със солта и течността.
- Сложете сменяемата чаша обратно в хлебопекарната.
- Убедете се, че чашата е сложена правилно.
- Затворете капака на прибора.
- Включете прибора в електрическата мрежа. Ще чуете звуков сигнал и на дисплея ще се появи номерът и продължителността на програмата.
- Натиснете копчето МЕНЮ и изберете номера на програмата.
- Изберете цвят на коричката и размер на хлебчето.
- Сега можете да коригирате времето за приготвяне с помощта на таймера.
- Натиснете копчето СТАРТ/СТОП, за да стартирате програмата.
- След завършване на работата ще чуете звуков сигнал и на дисплея ще се появи време 0:00.
- Дайте малко време на хляба да се отпусне.
- Преди да отворите капака, изключете прибора от електрическата мрежа.
- Извадете чашата с помощта на ръкохватки или ръкавици.
- Обърнете чашата и леко я тръснете. Ако хлябът не се отделя, използвайте дървени или пластмасови лопатки, за да го извадите от чашата. В никакъв случай не използвайте метални предмети –те могат да надраскат повърхността на чашата!
- Оставете хляба да изстине 30 минути, след което може да го нарежете.
- ВНИМАНИЕ: Уверете се, че лопатката за замесване не е попаднала вътре в хляба!

ПРОБЛЕМИ И НАЧИНИ ЗА ТЯХНОТО ОТСТРАНЯВАНЕ

Преди да се обърнете към сервизния център, моля зайпознайте се с дадената по-долу таблица.

Хлябът не бухва	*Качеството на глутена във вашето брашно е неподходящо или не използвате брашно, предназначено за приготвяне на хляб. (Качеството на глутена може да се променя в зависимост от температурата, влажността, условията на съхранение на брашното и времето за събиране на урожая)* • Изпробвайте друг тип брашно, брашно от друг производител или друга партида брашно. *Тестото е станало много твърдо, понеже сте добавили много малко течност.* • Брашно за хляб с високо съдържание на белтъчини попива по-голямо количество вода, отколкото друг тип баршно, затова опитайте да прибавите допълнително 10-20 мл вода.
Неравна горна повърхност на хляба	*Използвали сте неподходяща мая.* • Използвайте суха мая от пакетче, на което има надпис “бързодействаща мая”. Този тип не изисква предварително шупване. *Сложили сте прекално малко мая или маята ви е стара.* • Използвайте прилагащата се мерителна лъжичка. Проверете срока на годност на маята. (Съхранявайте маята в хладилника) *Върху майта е попаднала течност преди замесването.* • Проверете дали сте сложили ингредиентите в правилната последователност съгласно инструкцията и дали сте добавили водата и течностите в края (стр.8). *Сложили сте прекалено много сол или недостатъчно захар.* • Проверете рецептата и измерете точното количество с помощта на прилагащата се мерителна лъжичка. • Проверете дали солта и захарта не са се смесили с другите ингредиенти.
Хлябът е много рехав	*Използвали сте прекалено голямо количество мая.* • Проверете рецептата и отмерете точното количество с помощта на прилагащата се мерителна лъжичка. *Сипали сте прекалено голямо коричество течност.* • Някои видове брашно попиват по-голямо количество вода от други, опитайте да намалите количеството вода с 10-20 мл.
Хлябът е спаднал след втасването	*Качеството на брашното ви не е достатъчно добро.* • Опитайте с брашно на друг производител. *Сипали сте прекалено много течност.* • Опитайте да намалите количеството вода с 10-20 мл.
Хлябът е	*Използвате прекалено голямо количество мая/вода.*

втасал прекалено много	• Уточнете рецептата и отмерете точното количество с помощта на прилагащата се мерителна лъжичка (мая)/чашка (вода). • Проверете да не би от другите ингредиенти да е постъпило излишно количество вода. *Брашното ви е недостатъчно.* • Внимателно претеглете брашното с помощта на везна.
Хлябът е станал прекалено светъл и клисав	*Използвали сте недостатъчно количество мая или маята ви е стара.* • Използвайте прилагащата се мерителна лъжичка. Проверете срока на годнос на маята. (Съхранявайте я в хладилника) *Подаването на електроенергия е било прекъснато или машината е спряла по време на печенето.* • Машината се включва, ако е била спряна за повече от десет минути. Трябва да извадите хляба от формата и да пуснете отново програмата с нови ингредиенти.
Върху хляба има останало брашно	*Сипали сте прекалено много брашно или прекалено малко течности.* • Проверете рецептата и отмерете точното количество брашно (с помощта на везна) или течност (с чашата за течности, влизаща в комплекта).
Хлябът е зле замесен	*Не сте поставили лопатката за размесване във формата за печене на хляб.* • Преди да сипете ингредиентите се убедете, че лопатката се намира във формата. • *Прекъснато е електроподаването или машината е била спряна, докато е работила.* • Машината се изключва, ако бъде спряна за повече от десет минути. • По всяка вероятност ще трбява да пуснете отново програмата за печене, но това може да доведе до отрицателен резултат, ако месенето вече е започнало.
На екрана се появява надпис LLL след стартирането на програмата	Това означава, че температурата в пекарната е прекалено висока. Трябва да преместите прибора в по-топло помещение.
На екрана се появява надпис HHH след стартиране на програмата	Това означава, че температурата вътре в пекарната е прекалено ниска. Трябва да изключите програмата, да изключите прибора от мрежата, да отворите капака и да оставите прибора да изстине, преди да стартирате програмата наново.
На екрана се появява надпис EE0/EE1 след като печенето е започнало	Прекъснато е електроподаването, има грешка в работата на температурния датчик. Обърнете се към сервизния център.

ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

- Почиствайте пекарната регулярно и отстранявайте от нейната повърхност всички остатъци от храна.
- Изключете пекарната от електрическата мрежа преди да я почистите.
- Оставете пекарната да изстине напълно.
- Избършете панела за управление, външните и вътрешниет повърхности и сменяемата чаша с влажна кърпа, напоена с миещ препарат.
- Не използвайте агресивни вещества или абразивни материали.

СЪХРАНЕНИЕ

- Уверете се, че пекарната е изключена от електрическата мрежа и е изстинала напълно.
- Изпълнете всички изисквания от раздела “ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА”.
- Съхранявайте пекарната с полуотворен капак на сухо и чисто място.

PL INSTRUKCJA OBSŁUGI

ŚRODKI BEZPIECZENSTWA

Ważne instrukcje bezpieczeństwa. Prosimy dokładnie zapoznać się z nimi i zachować w celu uzyskania informacji w przyszłości.

- Niewłaściwa obsługa urządzenia może spowodować jego uszkodzenie i wyrządzić szkodę użytkownikowi.

- Przed pierwszym włączeniem należy sprawdzić, czy podane na nalepce charakterystyki techniczne wyrobu są zgodne z parametrami sieci elektrycznej.

UWAGA! Wtyczka kabla zasilającego ma przewód i styk uziemiający. Należy podłączać urządzenie wyłącznie do gniazdek posiadających właściwe uziemienie.

- Używać wyłącznie do celów domowych zgodnie z niniejszą Instrukcją Obsługi. Urządzenie nie jest przeznaczone do zastosowania przemysłowego.
- Nie wolno używać poza pomieszczeniami.
- Należy zawsze odłączać urządzenie od sieci elektrycznej przed czyszczeniem oraz jeśli nie jest używane w danej chwili.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytkowanie przez osoby (w tym dzieci) posiadające wady fizyczne, zmysłowe lub umysłowe lub nie posiadające doświadczenia życiowego lub wiedzy, jeśli nie są one pod kontrolą albo nie zostały poinformowane o użytkowaniu urządzenia przez osobę odpowiadającą za ich bezpieczeństwo.
- Dzieci muszą znajdować się pod kontrolą, aby nie mogły bawić się z urządzeniem.
- Nie pozostawiaj włączonego urządzenia bez opieki.
- Nie używaj akcesoriów nie dołączonych do zestawu.
- Nie wolno używać urządzenia z uszkodzonym kablem zasilającym i/lub wtyczką. Aby uniknąć niebezpieczeństwa, uszkodzony kabel musi zostać zamieniony na nowy w autoryzowanym serwisie.
- Nie wolno zanurzać urządzenia i kabla zasilającego w wodzie lub innych płynach. Jeśli to się zdarzyło, należy niezwłocznie odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej, przed dalszym użytkowaniem należy sprawdzić funkcjonowanie i bezpieczeństwo urządzenia u wykwalifikowanych specjalistów.
- Należy uważać, aby kabel zasilający nie dotykał ostrych krawędzi i gorących powierzchni.
- Nie wolno ciągnąć za kabel zasilający, przekręcać go oraz nawijać wokół urządzenia.
- Używaj wypiekacza chleba wyłącznie do przyrządzenia żywności. W żadnym wypadku nie wolno suszyć w nim ubrań, papieru lub innych przedmiotów.
- Nie wolno włączać wypiekacza chleba, kiedy komora jest pusta. Nie wolno używać pojemnika do przechowywania jakichkolwiek przedmiotów.
- Wypiekacz chleba nie jest przeznaczony do konserwowania żywności.
- Nie wolno umieszczać produktów bezpośrednio na dnie komory, należy używać zdejmowanego pojemnika.
- Prosimy o przestrzeganie przepisów przyrządzania.
- Aby uniknąć krótkiego zwarcia i uszkodzenia wypiekacza, należy uważać, aby woda nie przedostawałam się do otworów wentylacyjnych.
- Niedotrzymanie czystości w wypiekaczu może spowodować zużycie powłoki, co może wywrzeć niekorzystny wpływ na działanie urządzenia i stworzyć zagrożenie dla użytkownika.
- W przypadku wykorzystania przedłużacza należy przekonać się, że maksymalna dopuszczona moc kabla odpowiada mocy wypiekacza.
- Uwaga! W czasie pracy urządzenie się nagrzewa! W razie konieczności dotknięcia wypiekacza w trakcie jego pracy należy używać rękawic kuchennych.
- Należy unikać kontaktu z łopatką mieszającą w trakcie użytkowania urządzenia, to grozi urazem!

ZALETY TWOJEGO WYPIEKACZA CHLEBA

- Wypiekacz chleba ma automatyczny tryb wypiekania chleba.
- Można wybrać 12 różnych programów wypiekania pieczywa.
- Można używać gotowych mieszanek do wypiekania.
- Za pomocą wypiekacza chleba można robić konfitury.
- Można również zamiesić ciasto do przyrządzenia makaronu i innych potraw.

USTAWIENIE

- Przekonaj się, że w środku wypiekacza chleba nie pozostało materiałów opakowaniowych oraz obcych przedmiotów.
- Należy sprawdzić, czy podczas transportu nie zostały uszkodzone:
  - pokrywa
  - obudowa i wziernik;
  - ścianki komory
  - zdejmowany pojemnik.
- Przy ujawnieniu jakichkolwiek usterek nie wolno włączać wypiekacza, należy zwrócić się do sprzedawcy lub do serwisu.
- Ustaw urządzenie na suchej, równej i żarowytrzymałej powierzchni.
- Nie wolno umieszczać urządzenia w pobliżu materiałów palnych, substancji wybuchowych oraz samozapalnych gazów.
- Nie wolno ustawiać urządzenia w pobliżu kuchenki gazowej lub elektrycznej oraz innych źródeł ciepła.
- Nie wolno umieszczać na wypiekaczu żadnych przedmiotów. Nie wolno przekrywać otworów wentylacyjnych.

- Wypiekacz chleba nie należy umieszczać w szafie. W celu normalnego funkcjonowania wypiekacza należy zapewnić wolną przestrzeń do wentylacji: nie mniej niż 20 cm z góry, 10 cm od strony tylnego panelu oraz nie mniej niż 5 cm po bokach.
- Przed pierwszym użyciem przetrzyj pojemnik zdejmowany, łopatkę mieszającą, wewnętrzną i zewnętrzną części wypiekacza chleba czystą wilgotną szmatką. Usuń folię ochronną z panelu sterującego.

DZIAŁANIE

- Podłącz wypiekacz chleba do sieci elektrycznej.
- Włóż produkty do wypiekacza (zgodnie z przepisem) i przykryj pokrywę.

PRZYCISK MENU

- Ustaw pożądany program wypiekania. Numer programu i zgodny z programem czas wypiekania ukaże się na wyświetlaczu ciekłokrystalicznym.
- Uwaga: po naciśnięciu przyciska musi włączyć się sygnał dźwiękowy.

KOLOR SKÓRKI

- Funkcja kolor skórki umożliwia zaprogramowanie wypiekania jasnej, średniej lub ciemnej skórki.
- Naciśnij przycisk jeden, dwa lub trzy razy w celu uzyskania odpowiednio jasnej, średniej lub ciemnej skórki. Na wyświetlaczu ciekłokrystalicznym pojawi się wskazówka pokazująca wybierany kolor skórki.

CZAS WYPIEKANIA

- Za pomocą przycisków + и − możesz regulować czas wypiekania.

ROZMIAR BOCHENKA

- Ta funkcja umożliwia ustawienie wagi wypiekanego bochenka. Waga małego bochenka wynosi 500 g, natomiast waga dużego bochenka – 750 g.
- Naciśnij przycisk jeden lub dwa razy dla małego lub dużego bochenka.
- Na wyświetlaczu ciekłokrystalicznym pojawi się wskazówka pokazująca wybierany rozmiar bochenka.
- UWAGA: Wypiekacz chleba jest automatycznie nastawiony na wypiekanie dużego bochenka.
- UWAGA: W przypadku wybrania programów 7-12 nie można regulować rozmiaru bochenka.

PRZYCISK СТАРТ СТОП

- Aby uruchomić/przerwać działanie wypiekacza chleba lub anulować wybraną funkcję, naciśnij przycisk СТАРТ СТОП.
- Aby zakończyć operację lub skasować parametry, należy trzymać naciśnięty przycisk przez 2 sekundy, aż włączy się sygnał dźwiękowy.
- UWAGA: Nie naciskaj przycisku СТАРТ СТОП, jeśli chcesz sprawdzić stan wypiekanych wyrobów. W celu sprawdzenia wypiekania korzystaj z wziernika na pokrywie wypiekacza.

NUMER PROGRAMU

- Numer programu wyświetla się na wyświetlaczu ciekłokrystalicznym w lewym górnym rogu.

FUNKCJA PAMIĘCI

- W przypadku przerw w zasilaniu nie przekraczających 10 minut wypiekacz chleba będzie kontynuował wykonanie wybranego programu od momentu przerwy w sieci elektrycznej.

PROGRAMY WYPIEKANIA

- Aby wybrać potrzebny program, naciśnij przycisk “MENU”.

Program wypiekania 1. Główny „Basic”

- Ten tryb jest używany do przyrządzenia białego lub mieszanego chleba. Do przyrządzenia chleba używa się mąki żytniej lub pszenicznej. Otrzymujemy lekki i nieduży bochenek. Składniki do przyrządzenia - patrz tabelę w końcu instrukcji.

Program wypiekania 2. Francuski „French”

- Ten tryb jest używany do przyrządzenia lekkiego chleba z chrupiącą skórką z męki pszenicznej. Otrzymujemy lekki i nieduży bochenek. Składniki do przyrządzenia - patrz tabelę w końcu instrukcji.

Program wypiekania 3. Dietetyczny „Whole wheat”

- Ten tryb jest używany do przyrządzenia chleba z mąki grubego przemiału. W tym trybie odbywa się dłuższy zaczyn ciasta i proces wzrostu chleba zajmuje o wiele więcej czasu. Otrzymujemy ciężki i nieduży bochenek. Składniki do przyrządzenia - patrz tabelę w końcu instrukcji.

Program wypiekania 4. Szybki „Quick”

- Ten tryb jest używany do przyrządzenia chleba z użyciem sody lub drożdży. Otrzymujemy lekki i nieduży bochenek. Składniki do przyrządzenia - patrz tabelę w końcu instrukcji.

Program wypiekania 5. Słodki „Sweet"

- Ten tryb jest używany do przyrządzenia chleba z zastosowaniem różnych słodkich dodatków, takich jak soki owocowe, mielone orzechy, suszone owoce, czekolada lub cukier. W tym trybie zwiększony został czas wzrostu chleba, wskutek czego otrzymujemy lekki chleb. Składniki do przyrządzenia - patrz tabelę w końcu instrukcji.

Program wypiekania 6. Przyśpieszony „Ultra fast"

- Ten tryb jest używany do przyrządzenia dietetycznego chleba. W tym trybie procesy zaczynu, wzrostu i wypiekania ciasta są znacząco skrócone i nie zajmują dużo czasu. W wyniku otrzymujemy najgrubszy chleb ze wszystkich 12 zaproponowanych trybów. Składniki do przyrządzenia - patrz tabelę w końcu instrukcji.

Program wypiekania 7. Deser „Dessert"

- Ten tryb jest używany do przyrządzenia wyrobów cukierniczych. Otrzymujemy lekkie i zwarte wyroby. Składniki do przyrządzenia - patrz tabelę w końcu instrukcji.

Program wypiekania 8. Makaron „Pasta"

- Ten tryb jest używany do przyrządzenia ciasta do makaronu. W tym trybie odbywa się tylko zaczyn ciasta bez pieczenia. Składniki do przyrządzenia - patrz tabelę w końcu instrukcji.

Program wypiekania 9. Ciasto „Dough"

- Ten tryb jest używany do przyrządzenia ciasta. W tym trybie odbywa się tylko zaczyn ciasta bez pieczenia. Składniki do przyrządzenia - patrz tabelę w końcu instrukcji.

Program wypiekania 10. Konfitury „Jam"

- Ten tryb jest używany do przyrządzenia konfitur. Składniki do przyrządzenia - patrz tabelę w końcu instrukcji.

Program wypiekania 11. Keks „Cake"

- Ten tryb jest używany do przyrządzenia keksów i ciast. Składniki do przyrządzenia - patrz tabelę w końcu instrukcji.

Program wypiekania 12. Podgrzewanie „Bake"

- Ten tryb jest wykorzystywany do dodatkowego pieczenia w przypadku, jeśli chleb się nie wypiekł się albo skórka się nie zarumieniła. Czas przyrządzenia – patrz tabelę w końcu instrukcji.
- W celu przedterminowego zatrzymania naciśnij przycisk STOP/START i utrzymuj go przez 2 sekundy, aż włączy się sygnał dźwiękowy.

- W trybie 1-6 dodanie dodatkowych składników, takich jak orzechy lub owoce jest możliwe po usłyszeniu sygnału dźwiękowego, który zostanie wyemitowany zgodnie z programem przyrządzenia chleba.
- W przypadku nastawienia minutnika można dodawać owoce i orzechy na początku, ale przed tym należy pokroić je na drobne kawałki.

MINUTNIK

- Funkcja minutnika umożliwia ustawienie czasu rozpoczęcia pieczenia z opóźnieniem.
- Maksymalny czas opóźnienia 13 godzin.
- Na przykład: bieżąca godzina 20:30, chcesz, aby chleb został upieczony na 7:00, tj, za 10 godzin 30 minut. Naciśnij przycisk MENU, wybierz tryb, wybierz kolor skórki i rozmiar bochenka, następnie naciśnij przycisk +, aby zwiększyć czas do 10 godzin 30 minut. Czas wyświetli się na wyświetlaczu ciekłokrystalicznym. Następnie naciśnij przycisk START/STOP, aby uruchomić minutnik. Na wyświetlaczu rozpocznie się wsteczne odliczanie czasu.
- UWAGA: nie używaj minutnika przy wykorzystaniu łatwo psujących się składników, takich jak jajka, mleko, śmietanka i ser.

POŻYTECZNE RADY

- Najpierw należy wyciągnąć zdejmowany pojemnik, włożyć do niego niezbędne składniki i dopiero wtedy włożyć pojemnik do wypiekacza chleba.
- Należy zawsze przestrzegać kolejności dodania składników. Najpierw dodawaj ciecze, masło, cukier, sól, następnie mąkę oraz inne dodatki, na samym końcu dodaj drożdże.
- Wszystkie składniki muszą mieć temperaturę pokojową w celu zapewnienia optymalnego wzrostu drożdży.
- Dokładnie odmierzaj ilość składników. Nawet nieduże odchylenie od podanej w przepisie wielkości może wywrzeć wpływ na wynik pieczenia.
- W czasie pracy mogą utworzyć się skropliny na pokrywie wypiekacza, w trakcie zagniatania można otwierać pokrywę.

- Nie wolno otwierać pokrywy w trakcie pieczenia chleba. Chleb może opaść.

KOLEJNOŚĆ CZYNNOŚCI

- Wyciągnij zdejmowany pojemnik.
- Naciśnij na łopatkę mieszającą, sprawdź, że ona działa.
- Włóż składniki do pojemnika.
- UWAGA: przekonaj się, że drożdże nie kontaktują z solą i cieczą.
- Umieść zdejmowany pojemnik z powrotem w wypiekaczu chleba.
- Przekonaj się, że pojemnik został umieszczony we właściwy sposób.
- Przykryj pokrywę urządzenia.
- Podłącz urządzenie do sieci. Włączy się sygnał dźwiękowy i na wyświetlaczu wyświetli się numer i czas przyrządzenia programu.
- Naciśnij przycisk MENU i wybierz numer programu.
- Wybierz kolor skórki i rozmiar bochenka.
- Teraz możesz skorygować czas przyrządzenia za pomocą minutnika.
- Naciśnij przycisk START/STOP, aby uruchomić program.
- Po skończeniu pracy włączy się sygnał dźwiękowy i na wyświetlaczu wyświetli się czas 0:00.
- Zaczekaj, aby chleb trochę naciągnął,
- Zanim otworzysz pokrywę, odłącz urządzenie od sieci elektrycznej.
- Wyjmij pojemnik za pomocą rękawic kuchennych.
- Obróć pojemnik i z lekka wstrząśnij. Jeśli chleb nie wydostaje się łatwo, można użyć drewnianych lub plastikowych łopatek do wyjmowania chleba z pojemnika. W żadnym razie nie używaj metalowych przedmiotów, ponieważ one mogą uszkodzić powłokę pojemnika.
- Zostaw chleb na 30 minut, aby on wystygł, zanim jego można będzie pokroić.
- UWAGA: przekonaj się, że łopatka mieszająca nie trafiła do chleba!

PROBLEMY I SPOSOBY ROZWIĄZANIA

Zanim zgłosisz się do serwisu, prosimy o zapoznanie się z poniższą tabelą.

<table>
<tr><td>Chleb nie rośnie</td><td rowspan="2">Mąka zawiera gluten niewłaściwej jakości albo używasz mąki nie przeznaczonej do pieczenia chleba.(Jakość glutenu może się zmieniać w zależności od temperatury, wilgotności, warunków przechowywania mąki oraz czasu zbiorów).
• Spróbuj mąkę innego gatunku, od innego producenta oraz z innej partii.
Ciasto stało się zbyt twarde, ponieważ dodałeś za mało płynu.
• Mąka chlebowa o dużej zawartości białka wchłania więcej wody niż inne, więc spróbuj dodać dodatkowo 10-20 ml wody.
Używasz niewłaściwych drożdży.
• Używaj suchych drożdży z opakowań zawierających napis “drożdże szybko działające”. Ten gatunek nie wymaga wstępnej fermentacji.
Dodałeś za mało drożdży albo drożdże są za stare.
• Używaj łyżkę do mierzenia dołączoną do zestawu. Sprawdź termin ważności drożdży. (Przechowuj je w lodówce).
Przed zagniataniem na drożdże trafił płyn.
• Skontroluj, czy dodałeś składniki we właściwej kolejności zgodnie z instrukcją i dodałeś wodę i płyny na samym końcu (str.8).
Dodałeś za dużo solu lub za mało cukru.
• Sprawdź przepis i odmierz właściwą ilość za pomocą łyżki do mierzenia dołączonej do zestawu.
• Sprawdź, żeby inne składniki nie zawierały soli i cukru.</td></tr>
<tr><td>Chleb ma nierówną skórkę</td></tr>
<tr><td>Chleb jest zbyt kruchy</td><td>Dodałeś za dużo drożdży.
• Sprawdź przepis i odmierz właściwą ilość za pomocą łyżki do mierzenia dołączonej do zestawu.
Dodałeś za dużo płynu.
• Niektóre gatunki mąki wchłaniają więcej wody niż inne, spróbuj zmniejszyć ilość wody o 10-20 ml.</td></tr>
<tr><td>Chleb opadł</td><td>Mąka niewłaściwej jakości.
• Spróbuj użyć mąki od innego producenta.
Dodałeś za dużo płynu.
• Spróbuj zmniejszyć ilość wody o 10-20 ml.</td></tr>
<tr><td>Chleb wzrósł za bardzo</td><td>Dodałeś za dużo drożdży\wody.
• Sprawdź przepis i odmierz właściwą ilość za pomocą łyżki do mierzenia (drożdże)/kubku(woda), które są dołączone do zestawu</td></tr>
</table>

	• Sprawdź, aby inne składniki nie powodowały pojawienie się zbędnej ilości wody. *Za mało mąki.* • Starannie zważ mąkę za pomocą wagi.
Chleb jest zbyt jasny i lepki	*Dodałeś za mało drożdży albo drożdże są za stare.* • Używaj łyżkę do mierzenia dołączoną do zestawu. Sprawdź termin ważności drożdży. (Przechowuj je w lodówce). *Zaszła przerwa w zasilaniu lub maszyna została zatrzymana w trakcie wypiekania chleba.* • Maszyna wyłącza się, jeśli ona została zatrzymana więcej niż na 10 minut. Musisz wyjąć chleb z pojemnika i ponownie uruchomić cykl dodając nowe składniki.
Na skórce chleba znajduje się mąka	*Dodałeś za duo mąki lub za mało płynu.* • Sprawdź przepis i odmierz właściwą ilość mąki za pomocą wagi lub płynu za pomocą miarki do płynów dołączonej do zestawu.
Chleb jest źle wymieszany	*Nie wstawiłeś łopatki mieszającej do formy do pieczenia chleba.* • Zanim włożysz składniki, przekonaj się, że łopatka znajduje się w formie. • *Zaszła przerwa w zasilaniu lub maszyna została zatrzymana w trakcie wypiekania chleba.* • Maszyna wyłącza się, jeśli ona została zatrzymana więcej niż na 10 minut. • Prawdopodobnie, trzeba będzie uruchomić proces wypiekania chleba ponownie, jednak może to dać negatywny efekt, jeśli wymieszanie już się rozpoczęło.
Na wyświetlaczu po uruchomieniu programu pojawił się komunikat LLL	Oznacza to, że temperatura w wypiekaczu jest za niska. Należy przestawić urządzenie do bardziej ciepłego pomieszczenia.
Na wyświetlaczu po uruchomieniu programu pojawił się komunikat HHH	Oznacza to, że temperatura w środku wypiekacza jest za niska. Należy zatrzymać program, odłączyć program od sieci, otworzyć pokrywę i zaczekać, aż urządzenie się schłodzi, zanim kontynuować pracę programu.
Na wyświetlaczu pojawił się komunikat EE0/ EE1po rozpoczęciu pracy wypiekacza	Zaszła przerwa w zasilaniu prądem, błąd w pracy czujnika temperatury. Należy zwrócić się do Serwisu.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA
- Wypiekacz należy regularnie czyścić i usuwać z jego powierzchni wszystkie pozostałości żywności.
- Przed czyszczeniem wyłącz wypiekacz i odłącz go od sieci elektrycznej.
- Zaczekaj, aż wypiekacz całkowicie się schłodzi.
- Przetrzyj panel sterujący, zewnętrzne i wewnętrzne powierzchnie, zdejmowany pojemnik za pomocą wilgotnej szmatki z dodatkiem środku myjącego.
- Nie wolno używać substancji agresywnych i materiałów ściernych.

PRZECHOWYWANIE
- Przekonaj się, że wypiekacz został odłączony od sieci elektrycznej i całkowicie się schłodził.
- Wykonaj wszystkie wymagania rozdziału “CZYSZCZENIE I KONSERWACJA”.
- Wypiekacz musi być przechowywany z półotwartą pokrywą w suchym czystym miejscu.

RO GHID DE UTILIZARE

MĂSURI DE SIGURANȚĂ

Instrucțiuni de siguranță importante. Citiți cu atenție şi păstrați această informație pentru referință în viitor.
- Utilizarea incorectă a dispozitivului poate cauza deteriorarea acestuia şi poate aduce daune utilizatorului.
- Înainte de conectare verificați dacă caracteristicile tehnice ale dispozitivului corespund parametrilor rețelei electrice, specificate pe etichetă.
  Atenție! Fişa şnurului de alimentare dispune de cablu electric şi de fir de împământare. Conectați dispozitivul numai la prize corespunzătoare cu împământare.
- Utilizați dispozitivul numai în condiții casnice conform destinației acestuia, specificate în prezentul Ghid de Utilizare. Dispozitivul nu este destinat pentru utilizare la scară industrială.

- Nu-l folosiți în afara încăperilor.
- Întotdeauna deconectați dispozitivul de la rețeaua electrică înainte de curățare sau dacă nu-l utilizați.
- Acest dispozitiv nu este potrivit pentru utilizare de către persoane (inclusiv copii) cu capacități fizice, mentale sau senzoriale diminuate, sau de persoane care nu au experiență de viață sau cunoştințe, dacă ele nu sunt supravegheate sau nu au fost instruite referitor la utilizarea acestui dispozitiv de persoana, care este responsabilă de siguranța lor.
- Nu lăsați dispozitivul la îndemâna copiilor fără supraveghere.
- Nu lăsați dispozitivul conectat fără supraveghere.
- Nu folosiți accesorii, care nu fac parte din setul dispozitivului.
- Se interzice utilizarea dispozitivului cu şnurul de alimentare şi/sau cu fişa deteriorată. În scopul evitării situațiilor periculoase, şnurul de alimentare deteriorat urmează să fie înlocuit la service centrul autorizat.
- Nu afundați dispozitivul şi şnurul de alimentare în apă sau alte lichide. Dacă acest lucru a avut loc, deconectați imediat dispozitivul de la rețeaua electrică şi, înainte de a-l utiliza din nou, verificați capacitatea de funcționare şi siguranța dispozitivului la specialiştii calificați.
- Asigurați-vă că şnurul de alimentare nu se atinge de margini ascuțite şi de suprafețe fierbinți.
- Nu trageți de şnurul de alimentare, nu-l răsuciți şi nu-l înfăşurați în jurul dispozitivului.
- Utilizați cuptorul de pâine numai pentru prepararea produselor. Se interzice categoric uscarea hainelor, hârtiei sau altor obiecte în acesta.
- Nu conectați cuptorul de pâine dacă containerul este gol. Nu utilizați containerul pentru păstrarea anumitor lucruri.
- Cuptorul nu este destinat pentru conservarea produselor.
- Nu puneți produsele nemijlocit pe fundul containerului, ci utilizați cupa detaşabilă.
- Urmați rețetele de preparare.
- În scopul evitării scurtcircuitelor şi a deteriorării cuptorului, preveniți intrarea apei în găurile de ventilare.
- Curățarea necorespunzătoare a cuptorului de pâine poate duce la uzarea suprafeței acestuia, ceea ce ar putea afecta funcționarea bună a dispozitivului şi ar putea crea situații periculoase pentru utilizator.
- În cazul utilizării prelungitorului, asigurați-vă că capacitatea maximală a cablului corespunde puterii cuptorului de pâine.
- Atenție! În timpul funcționării dispozitivul se înfierbântă! Dacă este necesar de a manipula cuptorul în timpul funcționării, folosiți mănuşile pentru bucătărie sau suporturi speciale.
- Evitați contactul cu lopățica pentru amestecare pe durata exploatării dispozitivului, deoarece există pericol de traume!

AVANTAJELE ACESTUI CUPTOR DE PÂINE

- Cuptorul de pâine este dotat cu funcția de pregătire automată a pâinii.
- Dumneavoastră puteți selecta 12 programe diferite de preparare a produselor de panificație.
- Dumneavoastră puteți folosi amestecuri gata pentru coacere.
- Cuptorul de pâine permite prepararea gemului.
- Dumneavoastră puteți frământa aluatul pentru prepararea tăițeilor şi altor bucate.

INSTALAREA

- Asigurați-vă că în interiorul cuptorului de pâine nu sunt materiale pentru ambalare şi obiecte străine.
- Verificați dacă în timpul transportării nu au fost deteriorate:
  - capacul;
  - carcasa şi ferestruica de vizualizare;
  - pereții containerului;
  - cupa detaşabilă.
- În cazul depistării oricăror obiecte nu conectați cuptorul; adresați-vă la vânzător sau la service centru.
- Puneți dispozitivul pe o suprafață uscată, dreaptă şi rezistentă la căldură.
- Nu puneți dispozitivul în apropierea materialelor combustibile, substanțelor explozive şi gazelor inflamabile.
- Nu puneți dispozitivul lângă plita de gaz sau de cea electrică, şi nici alături de alte surse de căldură.
- Nu puneți nimic deasupra cuptorului. Nu acoperiți găurile de ventilare.
- Cuptorul de pâine nu trebuie pus în dulap. Pentru funcționarea normală a cuptorului este necesar de asigurat spațiu liber pentru ventilare: cel puțin 20 cm de sus, 10 cm de la panoul din spate şi cel puțin 5 cm din părțile laterale.
- Înainte de prima utilizare, ştergeți cupa detaşabilă, lopățica pentru amestecare, exteriorul şi interiorul cuptorului de pâine cu o stofă curată şi umedă. Scoateți pelicula de protecție de pe panoul de comandă.

EXPLOATAREA

- Conectați cuptorul de pâine la rețeaua electrică.
- Introduceți produsele în cuptor (conform rețetei) şi puneți capacul.

BUTONUL MENIU
- Porniți programul de coacere dorit. Numărul programului şi timpul de coacere corespunzător acestui program se va afişa pe display-ul LCD.
- Atenție: când apăsați butoanele trebuie să se audă un semnal sonor.

CULOAREA CRUSTEI
- Funcția „culoarea crustei” permite programarea coacerii crustei de culoare deschisă, medie sau întunecată.
- Apăsați butonul o dată, de două sau de trei ori pentru a selecta respectiv crusta de culoare deschisă, medie sau întunecată. Pe display-ul LCD va apărea săgeata-marker, care va indica culoarea selectată a crustei.

TIMPUL COACERII
- Cu ajutorul butoanelor + şi dumneavoastră puteți regula timpul de preparare al produsului.

DIMENSIUNEA FRANZELEI
- Această funcție permite specificarea greutății franzelei. Greutatea unei franzele mici constituie 500g, iar a celei mari – 750g.
- Apăsați butonul o dată sau de două ori respectiv pentru a seta o franzelă mică sau mare.
- Pe display-ul LCD va apărea săgeată-marker, care va indica dimensiunea selectată a franzelei.
- ATENȚIE: Implicit, cuptorul de pâine este setat la coacerea unei franzele mari.
- ATENȚIE: La selectarea programului 7-12 este imposibilă setarea dimensiunii franzelei.

BUTONUL START/STOP СТАРТ СТОП
- Pentru a conecta/deconecta cuptorul de pâine sau pentru a anula funcția selectată apăsați butonul START/STOP.
- Pentru a finaliza operația sau pentru a şterge parametrii, țineți butonul apăsat timp de 2 secunde, până când va răsuna un semnal sonor lung.
- ATENȚIE: Nu apăsați butonul START/STOP СТАРТ СТОП, dacă doriți să verificați starea franzelei. Pentru verificarea franzelei utilizați ferestruica de pe capacul cuptorului de pâine.

NUMĂRUL PROGRAMULUI
- Numărul programului este afişat pe display-ul LCD în colțul stâng de sus.

FUNCȚIA DE MEMORARE
- În caz de întrerupere a curentului electric pentru cel mult 10 minute, cuptorul de pâine va continua executarea programului din momentul întreruperii curentului.

PROGRAMUL DE COACERE
- Pentru selectarea programului necesar apăsați butonul „MENIU”.

Programul de coacere 1. De bază „Basic”
- Regimul dat este destinat pentru prepararea pâinii albe sau a celei din soiuri combinate. Pentru prepararea pâinii se foloseşte făină de secară sau de grâu. Franzela iese puhavă şi compactă. Vedeți ingredientele pentru preparare în tabelul de la sfârşitul ghidului.

Programul de coacere 2. Francez „French”
- Regimul dat este destinat pentru prepararea pâinii uşoare şi puhave cu crustă crocantă din făină de grâu. Franzela iese puhavă şi compactă. Vedeți ingredientele pentru preparare în tabelul de la sfârşitul ghidului.

Programul de coacere 3. Dietetic „Whole wheat”
- Regimul dat este destinat pentru prepararea pâinii din făină brută. Acest regim prevede frământarea de durată mai lungă, iar procesul de dospire a pâinii necesită un timp mult mai îndelungat. Franzela iese grea şi compactă. Vedeți ingredientele pentru preparare în tabelul de la sfârşitul ghidului.

Programul de coacere 4. Rapid „Quick”
- Regimul dat este destinat pentru prepararea pâinii cu utilizarea sodei sau drojdiilor. Franzela iese puhavă şi compactă. Vedeți ingredientele pentru preparare în tabelul de la sfârşitul ghidului.

Programul de coacere 5. Dulce „Sweet”
- Regimul dat este destinat pentru prepararea pâinii cu utilizarea diferitor ingrediente dulci, ca de exemplu sucuri de fructe, nuci zdrobite, fructe uscate, ciocolată sau zahăr. Pentru acest regim este mărit timpul pentru dospirea

pâinii. În rezultat, pâinea iese puhavă şi uşoară. Vedeți ingredientele pentru preparare în tabelul de la sfârşitul ghidului.

Programul de coacere 6. Accelerat „Ultra fast”
- Regimul dat este destinat pentru prepararea pâinii dietetice. Pentru acest regim procesele de frământare, dospire şi coacere sunt scurtate considerabil şi nu durează mult timp. În rezultat, pâinea iese cea mai brută din cele 12 regimuri disponibile. Vedeți ingredientele pentru preparare în tabelul de la sfârşitul ghidului.

Programul de coacere 7. Desert „Dessert”
- Regimul dat este destinat pentru prepararea produselor de cofetărie. Produsul final iese uşor şi compact. Vedeți ingredientele pentru preparare în tabelul de la sfârşitul ghidului.

Programul de coacere 8. Paste făinoase „Pasta”
- Regimul dat este destinat pentru prepararea aluatului pentru tăiței. În acest caz are loc doar frământarea aluatului fără coacerea ulterioară. Vedeți ingredientele pentru preparare în tabelul de la sfârşitul ghidului.

Programul de coacere 9. Aluatul „Dough”
- Regimul dat este destinat pentru prepararea aluatului. În acest caz are loc doar frământarea aluatului, fără coacerea ulterioară. Vedeți ingredientele pentru preparare în tabelul de la sfârşitul ghidului.

Programul de coacere 10. Gemul „Jam”
- Regimul dat este destinat pentru prepararea gemului. Vedeți ingredientele pentru preparare în tabelul de la sfârşitul ghidului.

Programul de coacere 11. Chec „Cake”
- Regimul dat este destinat pentru prepararea checurilor şi tartelor. Vedeți ingredientele pentru preparare în tabelul de la sfârşitul ghidului.

Programul de coacere 12. Încălzire „Bake”
- Regimul dat este destinat pentru coacerea suplimentară, în caz dacă pâinea nu s-a copt sau dacă crusta nu este prăjită suficient. Vedeți timpul de preparare în tabelul de la sfârşitul ghidului.
- Pentru a opri programul înainte de timp, apăsați butonul STOP/START şi țineți-l apăsat timp de 2 secunde, până când va răsuna un semnal sonor.

- Pentru regimul 1-6, adăugarea ingredientelor suplimentare, cum ar fi nucile sau fructele, este posibilă după semnalul sonor, care va răsuna conform programului de preparare a pâinii.
- În cazul setării cronometrului, se permite adăugarea fructelor şi nucilor chiar la început, însă, pentru a executa acest lucru, în prealabil este necesar să le tăiați mărunt.

CRONOMETRU
- Funcția de cronometru permite amânarea timpului de preparare a produsului.
- Timpul maximal de amânare constituie 13 ore.
- De exemplu: ora curentă este 20:30, şi dumneavoastră doriți ca pâinea să fie gata la ora 7:00, adică peste 10 ore şi 30 de minute. Apăsați butonul MENIU, selectați regimul, selectați culoarea crustei şi dimensiunea franzelei, iar apoi apăsați butonul ⏲+, pentru adăugarea timpului până la 10 ore şi 30 de minute. Timpul se va afişa pe display-ul LCD. Apoi apăsați butonul START/STOP pentru activarea cronometrului. Pe display va începe numerotarea inversă a timpului.
- ATENȚIE: nu folosiți cronometrul la utilizarea ingredientelor perisabile, precum sunt: ouăle, laptele, frişca şi caşcavalul.

SFATURI UTILE
- La început este necesar să scoateți cupa detaşabilă, să adăugați în aceasta ingredientele corespunzătoare, şi numai după aceasta să puneți cupa în cuptorul de pâine.
- Întotdeauna respectați ordinea de adăugare a ingredientelor. Mai întâi adăugați lichidele, ulei, zahăr, sare, apoi făina şi alte ingrediente, iar în final adăugați drojdiile.
- Toate ingredientele trebuie să fie aduse la temperatura camerei pentru a menține creşterea optimă a drojdiilor.
- Dozați exact ingredientele. Chiar şi cea mai neînsemnată deviere de la dozele indicate în rețetă poate afecta rezultatul preparării produsului.
- În timpul funcționării pe capacul cuptorului se poate forma condensatul. La etapa frământării se permite deschiderea capacului.
- Nu scoateți capacul în timpul coacerii! Pâinea ar putea coborî.

MODUL DE UTILIZARE

- Scoateți cupa detaşabilă.
- Apăsați pe lopățica pentru amestecare; verificați dacă aceasta funcționează.
- Puneți ingredientele în cupă.
- ATENȚIE: asigurați-vă că drojdiile nu contactează cu sarea şi lichidul.
- Puneți cupa detaşabilă înapoi în cuptorul de pâine.
- Verificați dacă ați poziționat corect cupa.
- Închideți capacul dispozitivului.
- Conectați dispozitivul la rețeaua electrică. Va răsuna un semnal sonor şi pe display se va afişa numărul şi durata de preparare a programului.
- Apăsați butonul MENIU şi selectați numărul programului.
- Selectați culoarea crustei şi dimensiunea franzelei.
- Acum puteți corecta durata de preparare cu ajutorul cronometrului.
- Apăsați butonul START/STOP pentru pornirea programului.
- La sfârşitul lucrului va răsuna un semnal sonor şi pe display se va afişa timpul 0:00.
- Lăsați pâinea să-şi revină pentru o perioadă nu prea mare.
- Înainte de a deschide capacul, deconectați dispozitivul de la rețeaua electrică.
- Scoateți cupa cu ajutorul unui suport special sau cu mănuşile de bucătărie.
- Răsturnați cupa şi scuturați-o puțin. Dacă pâinea nu iese, dumneavoastră puteți folosi lopățele de lemn sau de plastic pentru a scoate pâinea din cupă. Nici într-un caz să nu utilizați obiecte metalice, fiindcă acestea pot zgâria suprafața cupei!
- Lăsați pâinea să se răcească 30 de minute, iar apoi puteți s-o tăiați.
- ATENȚIE: asigurați-vă că lopățica pentru amestecare nu a ajuns în pâine!

PROBLEME ŞI METODE DE SOLUȚIONARE ALE ACESTORA

Înainte de a vă adresa la service centru, vă rugăm să vă familiarizați cu tabelul prezentat mai jos.

Pâinea nu se ridică Partea de sus a pâinii este neregulată	*Calitatea glutenului din făina dumneavoastră este necorespunzătoare sau dumneavoastră nu folosiți făină pentru pâine. (Calitatea glutenului poate varia în dependență de temperatură, umiditate, condițiile de păstrare a făinii şi perioada de strângere a recoltei)* • Încercați alt tip de făină de la alt producător sau altă partidă de făină. *Aluatul a devenit prea tare, deoarece dumneavoastră nu ați adăugat apă suficientă.* • Făina pentru pâine cu conținut înalt de proteine absoarbe mai multă apă, decât făina de alte tipuri, şi, de aceea, încercați să adăugați cu 10-20 ml de apă mai mult. *Dumneavoastră folosiți drojdii nepotrivite.* • Folosiți drojdii uscate din pachețele, pe care scrie „drojdii cu acțiune rapidă”. Acest tip nu necesită fermentare prealabilă. *Dumneavoastră ați pus drojdii puține sau drojdiile dumneavoastră sunt vechi.* • Utilizați lingura pentru dozare inclusă. Verificați termenul de valabilitate al drojdiilor. (Păstrați-le în frigider) *Pe drojdii a nimerit lichid înainte de frământare.* • Asigurați-vă că ați pus ingredientele în ordinea corectă în conformitate cu instrucțiunile. *Dumneavoastră ați adăugat prea multă sare sau prea puțin zahăr.* • Verificați rețeta şi dozați corect cu ajutorul lingurii pentru dozare incluse. • Asigurați-vă că sarea şi zahărul nu intră în compoziția altor ingrediente.
Pâinea este prea fărâmicioasă	*Dumneavoastră ați folosit prea multe drojdii.* • Verificați rețeta şi dozați corect cu ajutorul lingurii pentru dozare incluse. *Dumneavoastră ați adăugat prea multă apă.* • Unele tipuri de făină absorb mai multă apă decât altele, de aceea, încercați să micşorați cantitatea de apă cu 10-20 ml.
Pâinea s-a lăsat după creştere	*Calitatea făinii dumneavoastră este nesatisfăcătoare.* • Încercați făina de la alt producător. *Dumneavoastră ați folosit prea mult lichid.* • Încercați să micşorați cantitatea apei cu 10-20 ml.
Pâinea a crescut prea tare	*Dumneavoastră adăugați exagerat de multe drojdii/apă.* • Verificați rețeta şi dozați corect cu ajutorul lingurii (drojdiile)/păhărelului (apa) de dozare incluse. • Asigurați-vă că apă suplimentară nu se adaugă împreună cu alte ingrediente.

	Cantitatea făinii nu este suficientă. • Cântăriți făina exact cu ajutorul cântarului.
Pâinea a ieşit pală şi cleioasă	*Dumneavoastră nu puneți drojdii suficiente sau drojdiile sunt vechi.* • Utilizați lingura pentru dozare inclusă. Verificați termenul de valabilitate al drojdiilor. (Păstrați-le în frigider) *Alimentarea cu electricitate a fost întreruptă sau procesul de funcționare al dispozitivului a fost întrerupt în timpul coacerii pâinii.* • Dispozitivul se deconectează dacă procesul de funcționare este întrerupt pentru mai mult de zece minute. Dumneavoastră trebuie să scoateți pâinea din formă şi să porniți din nou ciclul cu ingrediente noi.
Pe pâine a rămas făină	*Dumneavoastră ați folosit prea multă făină sau ați adăugat prea puțin lichid.* • Verificați rețeta şi dozați corect făina cu ajutorul cântarului sau lichidele cu ajutorul păhărelului de dozare pentru lichide, care este inclusă în set.
Pâinea s-a amestecat rău	*Dumneavoastră nu ați introdus lopățica pentru amestecare în forma pentru coacerea pâinii.* • Înainte să adăugați ingredientele, asigurați-vă că lopățica se află în formă. *Alimentarea cu electricitate a fost întreruptă sau procesul de funcționare al dispozitivului a fost întrerupt în timpul coacerii pâinii.* • Dispozitivul se deconectează dacă procesul de funcționare este întrerupt pentru mai mult de zece minute. • Probabil, dumneavoastră va trebui să porniți din nou coacerea pâinii, însă acest fapt poate aduce un rezultat negativ, dacă frământarea deja a început.
Pe ecran a apărut inscripția LLL după inițierea programului	Aceasta înseamnă că temperatura în interiorul cuptorului este prea joasă. Este necesar să mutați dispozitivul într-o încăpere mai caldă.
Pe ecran a apărut inscripția HHH după inițierea programului	Aceasta înseamnă că temperatura în interiorul cuptorului este prea ridicată. Este necesar să opriți programul, să deconectați dispozitivul de la rețeaua electrică, să deschideți capacul şi să lăsați dispozitivul să se răcească înainte să porniți din nou programul.
Pe ecran a apărut inscripția EE0/ EE1 după începutul funcționării cuptorului	A avut loc o defecțiune în alimentarea cu energie electrică; erori în funcționarea senzorului de temperatură. Este necesar să vă adresați la Service Centru.

CURĂȚAREA ŞI ÎNGRIJIREA

- Dumneavoastră trebuie să curățați regulat cuptorul şi să înlăturați de pe suprafața lui toate resturile de mâncare.
- Înainte de curățare deconectați cuptorul şi decuplați-l de la rețeaua de electricitate.
- Lăsați cuptorul să se răcească complet.
- Ştergeți panoul de comandă, suprafețele externe şi interne, şi cupa detaşabilă cu o stofă umedă cu detergent.
- Nu folosiți substanțe agresive sau materiale abrazive.

DEPOZITAREA

- Asigurați-vă că cuptorul este deconectat de la rețeaua de electricitate şi că s-a răcit complet.
- Executați toate cerințele rubricii “CURĂȚAREA ŞI ÎNGRIJIREA”.
- Depozitați cuptorul cu capacul întredeschis, într-un loc uscat şi curat.

UA ПОСІБНИК З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

Важливі інструкції з безпеки. Прочитайте уважно та збережіть для майбутніх довідок.

- Неправильне поводження з приладом може призвести до його пошкодження та заподіяння шкоди користувачеві.
- Перед тим, як увімкнути прилад вперше, перевірте, чи відповідають технічні характеристики виробу, що вказані на наклейці, параметрам електромережі.

УВАГА! Вилка кабелю живлення має провід і контакт заземлення. Підключайте прилад тільки до відповідних заземлених розеток.

- Використовувати тільки в побутових цілях, відповідно до даного Посібника з експлуатації. Прилад не призначений для промислового використання.
- Використовувати лише в приміщеннях.
- Завжди відключайте пристрій від електромережі перед очищенням або, якщо Ви його не використовуєте.
- Прилад не може використовуватись особами зі зниженими фізичними, чуттєвими або розумовими даними (включаючи дітей), або за відсутності у них життєвого досвіду або знань, якщо вони не контролюються або не були проінструктовані щодо використання приладу особою, що відповідає за їх безпеку.
- З метою недопущення гри з приладом, діти повинні знаходитися під контролем.
- Не залишайте увімкнений прилад без нагляду.
- Не використовуйте деталі, що не входять до комплекту.
- Не можна використовувати пристрій з пошкодженим кабелем живлення та/або вилкою. З метою уникнення небезпеки, пошкоджений кабель живлення необхідно замінити в авторизованому сервісному центрі.
- Не занурюйте прилад і кабель живлення у воду або іншу рідину. Якщо це трапилося, негайно відключіть пристрій від електромережі, та перш ніж користуватися їм надалі, перевірте роботу та безпечність приладу у кваліфікованих фахівців.
- Стежте, щоб кабель живлення не торкався гострих країв та гарячих поверхонь.
- Не тягніть за кабель живлення, не перекручуйте та не обмотуйте його навколо пристрою.
- Використовуйте хлібопічку тільки для приготування їжі. У жодному випадку не сушіть у ній одяг, папір або інші предмети.
- Не вмикайте хлібопічку з порожньою камерою. Не використовуйте камеру для зберігання будь-чого.
- Пічка не призначена для консервації продуктів.
- Не викладайте продукти безпосередньо на дно камери, використовуйте знімну чашу.
- Виконуйте рекомендації, що вказані в рецептах приготування.
- Щоб уникнути короткого замикання та пошкодження печі, уникайте попадання води у вентиляційні отвори.
- Неналежна підтримка хлібопічки в чистому стані може призвести до зносу поверхні, що може несприятливо вплинути на роботу приладу, та створити можливу небезпеку для користувача.
- При використанні подовжувача, переконайтеся, що максимально допустима потужність кабелю відповідає потужності хлібопічки.
- Увага! Під час роботи прилад нагрівається! У разі необхідності контактування з піччю під час її роботи, використовуйте кухонні рукавиці або прихватки.
- Під час експлуатації приладу, уникайте контакту з лопаткою для замішування, це небезпечно!

ПЕРЕВАГИ ВАШОЇ ХЛІБОПІЧКИ

- Хлібопічка має автоматичний режим приготування хліба.
- Ви можете обрати 12 різних програм приготування випічки.
- Ви можете використовувати готові суміші для випікання.
- Хлібопічка дозволяє варити варення.
- Ви можете замісити тісто для приготування локшини та інших страв.

ВСТАНОВЛЕННЯ

- Переконайтеся, що усередині хлібопічки немає матеріалів пакування та сторонніх предметів.
- Перевірте, чи не пошкоджені внаслідок транспортування:
  - кришка;
  - корпус і оглядове вікно;
  - стінки камери;
  - знімна чаша.
- У разі виявлення будь-яких дефектів, не вмикайте піч; зверніться до продавця або в сервісний центр.
- Встановіть прилад на суху, рівну та жаростійку поверхню.
- Не встановлюйте прилад поблизу горючих матеріалів, вибухових речовин і самозаймистих газів.
- Не ставте прилад поряд з газовою або електричною плитами, а також іншими джерелами тепла.
- Нічого не кладіть на пічку. Не перекривайте вентиляційні отвори.
- Хлібопічку не слід розташовувати в шафі. Для нормальної роботи печі необхідно забезпечити вільний простір для вентиляції: не менше 20-ти см зверху, 10-ти см з боку задньої панелі та не менше 5-ти см з обох боків.
- Перед першим використанням протріть чистою вологою тканиною знімну чашу, лопатку для замішування, внутрішню та зовнішню поверхні хлібопічки. Зніміть захисну плівку з панелі управління.

РОБОТА

- Підключіть хлібопічку до електромережі.
- Покладіть продукти в піч (згідно рецепту) та закрийте кришку.

КНОПКА МЕНЮ
- Встановіть бажану програму випікання. Номер програми та час випікання, що відповідає програмі, з'являться на РК дисплеї.
- Увага: при натисканні на кнопки повинен лунати звуковий сигнал.

КОЛІР СКОРИНКИ
- Функція «Колір скоринки» дозволяє запрограмувати випікання світлої, темнішої або темної скоринки.
- Натисніть кнопку один, два або три рази, для світлої, темнішої або темної скоринки відповідно. На РК дисплеї з'явиться стрілка-маркер, яка вказуватиме на колір скоринки, що обирається.

ЧАС ВИПІКАННЯ
- За допомогою кнопок та Ви можете регулювати час приготування випічки.

РОЗМІР БУХАНЦЯ
- Дана функція дозволяє задати вагу буханця, що випікається. Вага маленького буханця складає 500 г, вага великого – 750 г.
- Натисніть кнопку один або два рази для маленького чи великого буханця відповідно.
- На РК дисплеї з'явиться стрілка-маркер, яка вказуватиме на розмір буханця, що обирається.
- УВАГА: За умовчанням хлібопічка налаштована на випікання великого буханця.
- УВАГА: При виборі програми 7-12, регулювання розміру буханця неможливе.

КНОПКА СТАРТ СТОП
- З метою запуску/зупинки роботи хлібопічки, або скасування обраної функції натисніть кнопку СТАРТ СТОП.
- Щоб завершити операцію або скасувати параметри, тримайте кнопку натиснутою протягом 2-х секунд, поки не пролунає довгий звуковий сигнал.
- УВАГА: Не натискайте кнопку СТАРТ СТОП, якщо ви хочете перевірити стан випічки. Для перевірки випічки використовуйте вікно на кришці хлібопічки.

НОМЕР ПРОГРАМИ
- Номер програми відображається на РК дисплеї в лівому верхньому кутку.

ФУНКЦІЯ ПАМ'ЯТІ
- У разі виникнення збою живлення більш ніж на 10 хвилин, хлібопічка продовжить виконувати обрану програму з моменту збою в електромережі.

ПРОГРАМИ ВИПІКАННЯ
- Для вибору потрібної програми натисніть кнопку “МЕНЮ”.

Програма випікання 1. Основний “Основной”
- Даний режим використовується для приготування хліба білого або змішаних сортів. Для приготування хліба використовується житнє або пшеничне борошно. Буханець виходить легким й компактним. Склад інгредієнтів для приготування див. у таблиці в кінці Посібника.

Програма випікання 2. Французький ”Французский”
- Даний режим використовується для приготування легкого, пухкого хліба з хрусткою скоринкою з пшеничного борошна. Буханець виходить легким й компактним. Склад інгредієнтів для приготування див. у таблиці в кінці Посібника.

Програма випікання 3. Дієтичний ”Диетический”
- Даний режим використовується для приготування хліба з борошна грубого помелу. У даному режимі відбувається триваліше замішування тіста та на процес підняття хліба відводиться значно більше часу. Буханець виходить важким та компактним. Склад інгредієнтів для приготування див. у таблиці в кінці Посібника.

Програма випікання 4. Швидкий ”Быстрый”
- Даний режим використовується для приготування хліба з використанням соди або дріжджів. Буханець виходить легким й компактним. Склад інгредієнтів для приготування див. у таблиці в кінці Посібника.

Програма випікання 5. Солодкий ”Сладкий”
- Даний режим використовується для приготування хліба з використанням різних солодких домішок, як фруктові соки, терті горіхи, сухофрукти, шоколад або цукор. У даному режимі збільшений час для підняття

хліба, внаслідок чого хліб виходить легким та пухким. Склад інгредієнтів для приготування див. у таблиці в кінці Посібника.

Програма випікання 6. Прискорений ”Ускоренный”

- Даний режим використовується для приготування дієтичного хліба. У даному режимі процеси замішування, підняття та випікання тіста значно скорочені й не займають багато часу. В результаті цього хліб виходить найгрубішим з 12-ти запропонованих режимів. Склад інгредієнтів для приготування див. у таблиці в кінці Посібника.

Програма випікання 7. Десерт ”Десерт”

- Даний режим використовується для приготування кондитерської випічки. Випічка виходить легкою та компактною. Склад інгредієнтів для приготування див. у таблиці в кінці Посібника.

Програма випікання 8. Макарони ”Макароны”

- Даний режим використовується для приготування тіста для локшини. У даному режимі відбувається тільки замішування тіста без подальшого випікання. Склад інгредієнтів для приготування див. у таблиці в кінці Посібника.

Програма випікання 9. Тісто ”Тесто”

- Даний режим використовується для приготування тіста. У даному режимі відбувається тільки замішування без подальшого випікання. Склад інгредієнтів для приготування див. у таблиці в кінці Посібника.

Програма випікання 10. Варення ”Варенье”

- Даний режим використовується для приготування варення. Склад інгредієнтів для приготування див. у таблиці в кінці Посібника.

Програма випікання 11. Кекс ”Кекс”

- Даний режим використовується для приготування кексів і пирогів. Склад інгредієнтів для приготування див. у таблиці в кінці Посібника.

Програма випікання 12. Підігрівання ”Подогрев”

- Даний режим використовується для додаткового випікання в тому разі, якщо хліб не пропікся, або скоринка виявилася недостатньо підсмаженою. Час приготування див. у таблиці в кінці Посібника.
- Для дострокової зупинки натисніть кнопку СТОП/СТАРТ і тримайте її натиснутою протягом 2-х секунд, поки не пролунає звуковий сигнал.

- Для режиму 1-6 додавання додаткових інгредієнтів, як горіхи або фрукти, можливе після звукового сигналу, який пролунає згідно програми приготування хліба.
- У разі встановлення таймера, можна додавати фрукти та горіхи на самому початку, але для цього їх потрібно заздалегідь подрібнити.

ТАЙМЕР

- Функція таймера дозволяє відкладати час приготування випічки.
- Максимальний час відстрочення: 13 годин.
- Наприклад: поточний час 20:30, ви бажаєте, щоб хліб був готовий до 7:00, тобто через 10 годин 30 хвилин. Натисніть кнопку МЕНЮ, оберіть режим, оберіть колір скоринки та розмір буханця, потім натисніть кнопку ⏲+, щоб додати час до 10 годин 30 хвилин. Час відобразиться на РК дисплеї. Потім натисніть кнопку СТАРТ/СТОП, щоб активізувати таймер. На дисплеї почнеться зворотний відлік часу.
- УВАГА: не використовуйте таймер при використанні інгредієнтів, що швидко псуються, таких як яйця, молоко, вершки та сир.

КОРИСНІ ПОРАДИ

- Спочатку необхідно виймати знімну чашу, покласти до неї необхідні інгредієнти і тільки тоді розмістити чашу в хлібопічці.
- Завжди дотримуйтесь порядку додавання інгредієнтів. Спочатку додавайте рідину, олію, цукор, сіль, потім - борошно та інші домішки, наприкінці додавайте дріжджі.
- Для підтримки процесу оптимального зростання дріжджів, всі інгредієнти повинні бути кімнатної температури.
- Точно вимірюйте кількість інгредієнтів. Навіть незначне відхилення від вказаної в рецепті кількості може вплинути на результат випікання.
- Під час роботи на кришці печі може утворюватися конденсат, під час замішування кришку можна відкривати.
- Не відкривайте кришку під час випікання! Хліб може осісти.

ПОРЯДОК РОБОТИ

- Витягніть знімну чашу.
- Натисніть на лопатку для замішування, перевірте, що вона працює.
- Покладіть інгредієнти до чаші.
- УВАГА: переконайтеся, що дріжджі не контактують з сіллю та рідиною.
- Помістіть знімну чашу назад до хлібопічки.
- Переконайтеся в тому, що чаша встановлена правильно.
- Закрийте кришку приладу.
- Підключіть прилад до мережі. Пролунає звуковий сигнал та дисплей відобразить номер програми та тривалість приготування.
- Натисніть кнопку МЕНЮ та оберіть номер програми.
- Оберіть колір скоринки та розмір буханця.
- Тепер Ви можете відкоригувати час приготування за допомогою таймера.
- Натисніть кнопку СТАРТ/СТОП для запуску програми.
- По закінченню роботи пролунає звуковий сигнал і на дисплеї відобразиться час 0:00.
- Дайте хлібу трохи настоятись.
- Перш ніж відкрити кришку, відключіть прилад від електромережі.
- Дістаньте чашу за допомогою прихватки або рукавиць.
- Переверніть чашу та злегка потрясіть. Якщо хліб не вислизає, ви може використовувати дерев'яні або пластмасові лопатки для виймання хліба з чаші. У жодному випадку не використовуєте металеві предмети, вони можуть подряпати поверхню чаші!
- Дайте хлібу охолонути 30 хвилин, потім можна його нарізати.
- УВАГА: переконайтеся, що лопатка для замішування не потрапила в хліб!

ПРОБЛЕМИ ТА СПОСОБИ ЇХ УСУНЕННЯ

Перед зверненням у сервісний центр, будь ласка, ознайомтеся з представленою нижче таблицею.

Хліб не піднімається Нерівний верх хліба	*Якість клейковини у вашому борошні невідповідна, або ви використовуєте не хлібопекарське борошно. (Якість клейковини може змінюватися залежно від температури, вологості, умов зберігання борошна і часу збирання врожаю)* • Спробуйте інший тип борошна, іншого виробника або іншу партію борошна. *Тісто стало дуже твердим, оскільки ви додали мало рідини.* • Хлібопекарське борошно з великим змістом білків вбирає більше води, ніж інші види, тому спробуйте додати додатково 10-20 мл води. *Ви використовуєте невідповідні дріжджі.* • Використовуйте сухі дріжджі з пакетиків, де є напис “швидкодіючі дріжджі”. Цей тип не вимагає попереднього бродіння. *Ви поклали мало дріжджів, або ваші дріжджі - прострочені.* • Використовуйте мірну ложку, що додається. Перевірте термін придатності дріжджів. (Зберігаєте їх у холодильнику) *На дріжджі потрапила рідина перед замішуванням.* • Перевірте, що Ви поклали інгредієнти в правильному порядку, згідно інструкції. *Ви додали дуже багато солі або недостатньо цукру.* • Перевірте рецепт і відмірюйте правильну кількість за допомогою мірної ложки, що додається. • Перевірте, щоб сіль і цукор не містилися в інших інгредієнтах.
Дуже рихлий хліб	*Ви використовували надмірну кількість дріжджів.* • Перевірте рецепт і відмірюйте правильну кількість за допомогою мірної ложки, що додається. *Ви додали дуже багато рідини.* • Деякі види борошна вбирають більше води, ніж інші; спробуйте зменшити кількість води на 10-20 мл.
Хліб провалився після того, як піднявся	*Якість вашого борошна незадовільна.* • Спробуйте борошно іншого виробника. *Ви використовували дуже багато рідини.* • Спробуйте зменшити кількість води на 10-20 мл.
Хліб дуже сильно піднявся	*Ви використовуєте надмірну кількість дріжджів /води.* • Перевірте рецепт і відмірюйте правильну кількість за допомогою мірної ложки (дріжджі) або чашки (вода), які додаються. • Перевірте, щоб зайва кількість води не потрапляла з інших інгредієнтів. *У Вас недостатньо борошна.*

	• Акуратно зважте борошно за допомогою вагів.
Хліб вийшов блідим і липким	*Ви використовуєте недостатню кількість дріжджів, або ваші дріжджі - прострочені.* • Використовуйте мірну ложку, що додається. Перевірте термін придатності дріжджів. (Зберігайте їх у холодильнику) *Відбувся збій в подачі електроенергії, або прилад був зупинений під час випікання хліба.* • Прилад вимикається, якщо він зупинений більш ніж на десять хвилин. Вам потрібно вийняти хліб з форми і знову запустити цикл з новими інгредієнтами.
На хлібі залишилось борошно	*Ви використовували дуже багато борошна, або додали замало рідини.* • Перевірте рецепт і відміряйте правильну кількість борошна за допомогою вагів, або рідини - мірною чашкою для рідини, що входить до комплекту.
Хліб погано замішався	*Ви не вставили лопатку для замішування у форму для випікання хліба.* • До того, як Ви завантажите інгредієнти, переконайтеся в тому, що лопатка знаходиться у формі. • *Відбувся збій в подачі електроенергії, або прилад був зупинений під час випікання хліба.* • Прилад вимикається, якщо він зупинений більш ніж на десять хвилин. • Мабуть, вам знадобиться запустити процес випікання хліба знову, проте, це може призвести до негативного результату, якщо замішування вже почалося.
Після запуску програми на екрані з'явився напис LLL	Це означає, що температура усередині печі дуже низька. Необхідно встановити прилад в тепліше приміщення.
Після запуску програми на екрані з'явився напис HHH	Це означає, що температура усередині печі дуже висока. Необхідно зупинити програму, відключити прилад від мережі, відкрити кришку та дати приладу охолонути, перш ніж продовжити роботу програми.
Після початку роботи печі на екрані з'явився напис Ee0/ Ee1	Відбувся збій в подачі електроенергії, помилки в роботі датчика температури. Необхідно звернутися до сервісного центру.

ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД
- Піч необхідно регулярно чистити й видаляти з її поверхні будь-які залишки їжі.
- Перед очищенням вимкніть піч та відключіть її від електромережі.
- Дайте печі повністю охолонути.
- Панель управління, зовнішні та внутрішні поверхні, знімну чашу протріть вологою тканиною з миючим засобом.
- Не використовуйте агресивні речовини або абразивні матеріали.

ЗБЕРІГАННЯ
- Переконайтеся, що піч відключена від електромережі та повністю охолонула.
- Виконайте всі вимоги розділу “ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД”.
- Зберігайте піч з відчиненою кришкою в сухому чистому місці.

SCG UPUTSTVO ZA UPOTREBU

MERE BEZBEDNOSTI

Važne bezbednosne procedure. Pročitajte pažljivo i sačuvajte za buduću upotrebu.
- Pogrešno rukovanje pekačem hleba može izazvati kvar i naneti povrede licu koje ga koristi.
- Pre nego što pekač hleba prvi put uključite, proverite da li tehnički podaci navedeni na nalepnici odgovaraju parametrima elektrodistributivne mreže.

PAŽNJA! Utikač se nalazi na kablu i uzemljen je. Pekač hleba priključite isključivo u odgovarajuće uzemljene utičnice
- Koristite ga isključivo u domaćinstvu i u skladu sa ovih uputstvom za upotrebu. Ovaj pekač hleba nije namenjen za profesionalnu upotrebu.
- Nemojte ga koristiti napolju.
- Pekač hleba uvek isključite pre nego što ga očistite ili ako ga ne koristite.

- Pekač hleba ne treba da koriste osobe (uključujući i decu) sa umanjenim fizičkim, emocionalnim ili mentalnim sposobnostima ili osobe bez iskustva i znanja, ako nisu pod nadzorom osobe zadužene za njihovu sigurnost ili ako im ona nije dala uputstva o korišćenju pekača hleba.
- Decu treba držati pod nadzorom kako se ne bi igrala s pekačem hleba.
- Nemojte ostavljati uključeni pekač hleba bez nadzora.
- Nemojte koristiti dodatke koje niste dobili uz pekač hleba.
- Nemojte koristiti pekač hleba ako su kabl ili utikač oštećeni. Da biste izbegli opasnost, oštećeni kabl treba zameniti u ovlašćenom servisu.
- Pekač hleba i kabl nemojte stavljati u vodu ili neku drugu tečnost. Ukoliko se to desi, utikač pekača hleba odmah izvucite iz utičnice i pre nego što ga ponovo uključite odnesite ga kod ovlašćenog lica da proveri njegovu funkcionalnost i bezbednost.
- Pobrinite se da kabl ne dođe u dodir sa oštrim ivicama i vrućim površinama.
- Kabl nemojte vući, nemojte ga uvrtati niti obavijati oko pekača hleba.
- Pekač hleba koristite isključivo za predviđenu namenu. Nemojte ga koristiti za sušenje odeće, papira ili drugih predmeta.
- Pekač hleba nemojte uključivati kada je prazan. U pekaču hleba držati nikakve predmete.
- Ovaj pekač hleba nije namenjen za konzervaciju.
- Sastojke nemojte stavljati na dno pekača hleba, već u tepsiju.
- Držite se recepata.
- Vodite računa o tome da voda ne dospe u ventilacione otvore kako ne bi došlo do kratkog spoja i kvara pekača hleba.
- Neadekvatno čišćenje pekača hleba može izazvati oštećenje površina, što može uticati na funkcionisanje pekača hleba i korisnika dovesti u opasnost.
- Kada koristite produžni kabl, proverite da li strujni kapacitet produžnog kabla odgovara strujnom kapacitetu pekača hleba.
- Pažnja! Pekač hleba se zagreva tokom rada! Ako pekač hleba treba da dodirnete dok radi, koristite rukavice.
- Nemojte doticati dodatak za mešenje tokom rada pekača hleba jer vas može povrediti!

PREDNOSTI VAŠEG PEKAČA HLEBA

- Pekač hleba ima automatski režim za pravljenje hleba.
- Za pečenje možete izabrati neki od 12 programa.
- Možete koristiti gotove smese za pečenje.
- U pekaču hleba možete napraviti i džem.
- Možete napraviti smesu za knedle ili druge poslastice.

POSTAVLJANJE

- Proverite da li u pekaču hleba ima ambalaže ili drugih predmeta.
- Proverite da li su tokom transporta oštećeni sledeći delovi:
  - vrata
  - kućište i prozor rerne
  - stranice pekača hleba
  - tepsija
- Pekač hleba nemojte uključivati ako zapazite bilo kakva oštećenja; kontaktirajte prodavca ili servis.
- Pekač hleba postavite na suvu i ravnu površinu otpornu na toplotu.
- Pekač hleba nemojte postaviti blizu zapaljivih materijala, materija koje mogu eksplodirati ili izvora spontano zapaljivih gasova.
- Pekač hleba nemojte postaviti blizu gasnog ili električnog šporeta, kao i drugih izvora toplote.
- U pekač hleba nemojte stavljati nikakve predmete. Nemojte blokirati ventilacione otvore.
- Pekač hleba nemojte stavljati u ormar. Da bi pekač hleba normalno funkcionisao, ostavite dovoljno prostora za ventilaciju: najmanje 20 cm iznad, 10 cm otpozadi i najmanje 5 cm na sa svake strane.
- Pre prve upotrebe, vlažnom krpom obrišite tepsiju, dodatak za mešenje, unutrašnjost i spoljašnjost pekača hleba. Sa kontrolne ploče skinite zaštitnu foliju.

FUNKCIONISANJE

- Pekač hleba priključite u utičnicu.
- Sastojke stavite u pekač hleba (prema receptu) i zatvorite vrata.

TIPKA MENIJA

- Izaberite željeni program pečenja. Na LCD ekranu biće prikazan broj programa i vreme pečenja koje odgovara tom programu.
- Pažnja: zvučni signal se mora oglasiti svaki put kada pritisnete tipku.

BOJA KORICE

- Opcija boja korice vam omogućava da izaberete svetlu, srednju ili tamnu koricu.
- Tipku pritisnite jednom, dvaput ili triput, u zavisnosti od toga kakvu koricu želite, svetlu, srednju ili tamnu. Na LCD ekranu biće prikazana strelica koja će pokazati izabranu boju korice.

VREME PEČENJA
- Tipkama + i − možete podesiti vreme pečenja.

VELIČINA VEKNE
- Ova funkcija vam omogućava da podesite težinu vekne. Mala vekna teži 500g, dok velika vekna teži 750g.
- Tipku pritisnite jednom ili dvaput u zavisnosti od toga da li želite malu ili veliku veknu.
- Na LCD ekranu biće prikazana strelica koja će pokazati izabranu veličinu vekne.
- PAŽNJA: Pekač hleba je unapred podešen da napravi veliku veknu.
- PAŽNJA: Veličinu vekne ne možete izabrati za programe 7-12.

СТАРТ
СТОП TIPKA START/STOP
- Ako želite da pokrenete/zaustavite pekač hleba ili da poništite izabranu opciju, pritisnite tipku START/STOP.
- Ako želite da završite funkciju ili da poništite parametre, držite tipku 2 sekunde sve dok ne čujete produženi zvučni signal.
- PAŽNJA: Tipku START/STOP nemojte pritiskati ako želite da podesite stanje pekača hleba. Pečenje možete nadzirati gledanjem kroz prozor rerne na vratima.

BROJ PROGRAMA
- Broj programa se nalazi u gornjem levom uglu LCD ekrana.

FUNKCIJA MEMORIJE
- U slučaju da nestanak struje traje duže od 10 minuta, pekač hleba će nastaviti sa izabranim programom od trenutka nestanka struje.

PROGRAM PEČENJA
- Kada hoćete da izaberete željeni program, pritisnite tipku MENI.

Program pečenja 1. Osnovni „Basic“
- Ovaj režim se koristi za beli ili mešoviti hleb. Ovaj hleb se pravi od ražanog ili pšeničnog brašna. Vekna je lagana i kompaktna. Za sastojke vidite tabelu na kraju ovog uputstva.

Program pečenja 2. Francuski hleb „French“
- Ovaj režim se koristi za pečenje laganog, rastresitog belog hleba sa hrskavom korom. Vekna je lagana i kompaktna. Za sastojke vidite tabelu na kraju ovog uputstva.

Program pečenja 3. Dijetalni „Whole wheat“
- Ovaj režim se koristi za pečenje običnog hleba. U ovom režimu mešenje testa i narastanje traje duže. Vekna je teška i kompaktna. Za sastojke vidite tabelu na kraju ovog uputstva.

Program pečenja 4. Brzi „Quick“
- Ovaj režim se koristi za pečenje hleba sa sodom ili kvascem. Vekna je lagana i kompaktna. Za sastojke vidite tabelu na kraju ovog uputstva.

Program pečenja 5. Slatki „Sweet“
- Ovaj režim se koristi za pečenje hleba s raznim slatkim dodacima, kao što su voćni sok, smesa od oraha, sušeno voće, čokolada ili šećer. U ovom režimu narastanje traje nešto duže, a hleb je zahvaljujući tome lagan i rastresit. Za sastojke vidite tabelu na kraju ovog uputstva.

Program pečenja 6. Duplo brži „Ultra fast“
- Ovaj režim se koristi za pečenje dijetalnog hleba. U ovom režimu mešenje testa, narastanje i pečenje značajno je skraćeno i zato ceo proces ne traje dugo. Hleb je zato najgrublji u odnosu na svih 12 mogućih režima. Za sastojke vidite tabelu na kraju ovog uputstva.

Program pečenja 7. Desert „Dessert“
- Ovaj program se koristi za pecivo. Pecivo je lagano i kompaktno. Za sastojke vidite tabelu na kraju ovog uputstva.

Program pečenja 8. Testenina „Pasta“
- Ovaj program se koristi za pripremu testenine. U ovom režimu testenina se priprema, pri čemu se kasnije ne peče. Za sastojke vidite tabelu na kraju ovog uputstva.

Program pečenja 9. Testo „Dough“
- Ovaj program se koristi za pripremu testa. U ovom režimu testo se priprema, pri čemu se kasnije ne peče. Za sastojke vidite tabelu na kraju ovog uputstva.

Program pečenja 10. Džem “Jam”
- Ovaj program se koristi za pripremu džema. Za sastojke vidite tabelu na kraju ovog uputstva.

Program pečenja 11. Kolači “Cake”
- Ovaj režim se koristi za pečenje kolača i pita. Za sastojke vidite tabelu na kraju ovog uputstva.

Program pečenja 12. Zagrevanje „Bake“
- Ovaj režim se koristi za dodatno pečenje kada je hleb napola pečen ili kada korica nije dovoljno hrskava. Za vreme pečenja vidite tabelu na kraju ovog uputstva.
- Kada želite da prekinete proces, pritisnite tipku STOP/START i držite je 2 sekunde dok ne čujete zvučni signal.

- U režimima 1-6 posle zvučnog signala možete dodati dodatne sastojke kao što su orasi ili voće, u zavisnosti od programa pečenja.
- Ako podesite tajmer, voće i orahe možete dodati na početku, s tim što ih prvo morate iseckati.

TAJMER
- Tajmer vam omogućava da odložite pečenje.
- Maksimalni period odlaganja je 13 sati.
- Na primer: trenutno je 20.30, a vi želite da hleb bude gotov u 7.00, to jest za 10 sati i 30 minuta. Pritisnite tipku MENI, izaberite režim, izaberite boju korice i veličinu vekne, zatim pritisnite tipku + da povećate vreme za 10 sati i 30 minuta. Vreme će biti prikazano na LCD ekranu. Zatim pritisnite tipku START/STOP da podesite tajmer. Na ekranu će biti prikazano odbrojavanje.
- PAŽNJA: nemojte aktivirati tajmer ako koristite sastojke koji se brzo kvare, kao što su jaja, mleko, pavlaka i sir.

SAVETI
- Prvo izvadite tepsiju, dodajte neophodne sastojke i zatim vratite tepsiju u pekač hleba.
- Tesno se držite redosleda dodavanja sastojaka. Prvo stavite tečnost, puter, šećer, so, zatim brašno i druge dodatke, i na kraju kvasac.
- Da bi se postiglo optimalno kiseljenje, svi sastojci treba da imaju sobnu temperaturu.
- Sastojke izmerite tačno. Čak i neznatna odstupanja od količina naznačenih u receptu mogu uticati na rezultat pečenja.
- Tokom rada na vratima se može pojaviti kondenzacija i zato možete otvoriti vrata tokom mešenja.
- Tokom pečenja nemojte otvarati vrata! Hleb se može splasnuti.

REDOSLED POSTUPAKA
- Izvadite tepsiju.
- Gurnite dodatak za mešenje kako biste proverili da li radi.
- Sipajte sastojke u tepsiju.
- PAŽNJA: pazite da kvasac ne dođe u dodir sa solju i tečnošću.
- Tepsiju stavite u pekač hleba.
- Pazite da tepsiju stavite kako treba.
- Zatvorite vrata.
- Pekač hleba priključite u utičnicu. Čućete zvučni signal, a na ekranu će biti prikazan broj programa i vreme pečenja.
- Pritisnite tipku MENI i izaberite program.
- Izaberite boju korice i veličinu vekne.
- Sada pomoću tajmera možete podesiti vreme pečenja.
- Pritisnite tipku START/STOP da pokrenete program.
- Kada se pečenje završi, čućete zvučni signal, a na ekranu će biti prikazano 0:00.
- Ostavite hleb da malo odstoji.
- Pre otvaranja vrata utikač pekača hleba izvucite iz utičnice.
- Tepsiju izvadite koristeći rukavicu.
- Tepsiju okrenite i blago je protresite. Ako hleb ne ispadne sam, drvenom ili plastičnom spatulom ga izvadite iz tepsije. Nikako nemojte koristiti metalne predmete jer njima možete izgrebati površinu tepsije.

- Ostavite hleb da se hladi 30 minuta, a zatim da isecite.
- PAŽNJA: proverite da li je dodatak za mešenje ostao u hlebu!

REŠAVANJE PROBLEMA

Pre kontaktiranja servisa pročitajte sledeću tabelu.

Hleb nije narastao Gornja korica hleba je neravnomerna	*Gluten u brašnu nema odgovarajući kvalitet ili ne koristite adekvatno brašno. (Kvalitet glutena može varirati u zavisnosti od temperature, vlažnosti, uslova skladištenja brašna i vremena žetve)* • Pokušajte s drugom vrstom brašna, s brašnom drugog proizvođača ili drugom količinom. *Smesa je bila previše tvrda zato što niste dodali dovoljno tečnosti.* • Hlebnom brašnu s većim sadržajem proteina potrebno je više vode nego drugim vrstama brašna i zato dodajte 10-20 ml više vode. *Niste koristili odgovarajući kvasac.* • Koristite suvi kvasac u pakovanjima na kojima piše da „brzo deluje“. Ovoj vrsti kvasca nije potrebna predfermentacija. *Stavili ste malo kvasca ili je kvasac koji ste stavili star.* • Koristite kašiku za doziranje. Proverite rok upotrebe kvasca. (Držite ga u frižideru) *Tečnost je dospela na kvasac pre mešenja.* • Vodite računa da sastojke dodajete tačno po redosledu navedenom u receptu. *Sipali ste previše soli ili premalo šećera.* • Konsultujte recept i količinu merite pomoću kašike za doziranje. • Postarajte se da u drugim sastojcima ne bude soli i šećera.
Hleb je previše rastresit	*Stavili ste previše kvasca.* • Konsultujte recept i količinu merite pomoću kašike za doziranje. *Sipali ste previše tečnosti.* • Nekim vrstama brašna potrebno je više vode nego drugim vrstama i zato probajte da sipate 10-20 ml vode manje.
Hleb se posle narastanja splasnuo	*Kvalitet brašna nije zadovoljavajući.* • Pokušajte s brašnom drugog proizvođača. *Sipali ste previše tečnosti.* • Smanjite količinu vode za 10-20 ml.
Hleb je previše narastao	*Stavili ste previše kvasca/vode.* • Konsultujte recept i količinu merite pomoću kašike za doziranje (kvasac) / šoljom za doziranje (voda). • Proverite da li u drugim sastojcima ima previše vode. *Niste stavili dovoljno brašna.* • Pažljivo izmerite brašno pomoću vage.
Hleb je beo i lepljiv	*Niste stavili dovoljno kvasca ili je kvasac koji ste stavili star.* • Koristite kašiku za doziranje. Proverite rok upotrebe kvasca. (Držite ga u frižideru) *Došlo je do nestanka struje ili je pekač hleba prestao da radi tokom pečenja.* • Pekač hleba će se isključiti ako prekid traje duže od deset minuta. Hleb uklonite iz tepsije i počnite sve iz početka koristeći nove sastojke.
Ne hlebu ima brašna	*Stavili ste previše brašna ili premalo tečnosti.* • Pogledajte recept i vagom odmerite odgovarajuću količinu brašna ili šoljom za doziranje, koju ste dobili uz pekač hleba, odmerite odgovarajuću količinu tečnosti.
Hleb je loše zamešen	*U tepsiju niste stavili dodatak za mešenje.* • Pre dodavanja sastojaka proverite da li se dodatak za mešenje nalazi u tepsiji. • *Došlo je do nestanka struje ili je pekač hleba prestao da radi tokom pečenja.* • Pekač hleba će se isključiti ako prekid traje duže od deset minuta. • Moraćete ponovo da uključite pekač hleba, ali to možda neće dati dobre rezultate ako je mešenje već započeto.
Ekran prikazuje LLL posle započinjanja programa	To znači da je temperatura u pekaču hleba preniska. Premestite pekač hleba u topliju prostoriju.
Ekran prikazuje	To znači da je temperatura u pekaču hleba previsoka. Zaustavite program, utikač

HHH posle započinjanja programa	pekača hleba izvucite iz utičnice, otvorite vrata i omogućite pekaču hleba da se ohladi pre nego što nastavite s programom.
Ekran prikazuje EE0/EE1 posle uključivanja pekača hleba	Došlo je do prekida napajanja, greške u funkcionisanju senzora temperature. Kontaktirajte servis.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE
- Pekač hleba čistite redovno i s njegove površine uklonite sve ostatke hrane.
- Pre čišćenja isključite pekač hleba i utikač izvucite iz utičnice.
- Ostavite pekač hleba da se potpuno ohladi.
- Kontrolnu ploču, spoljašnje i unutrašnje površine, kao i tepsiju obrišite vlažnom krpom s malo deterdženta.
- Nemojte koristiti agresivne agense ili abrazive.

ČUVANJE
- Pekač hleba isključite iz utičnice i ostavite ga da se potpuno ohladi.
- Sledite uputstva iz odeljka ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE.
- Pekač hleba, s polu otvorenim vratima, odložite na suvom, čistom mestu.

EST KASUTUSJUHEND

OHUTUSMEETMED

Olulised ohutusjuhised. Hoolikalt läbi lugeda ja teatmematerjalina säilitada
- Seadme ebaõige käsitsemine võib põhjustada selle vigastamist ja ohtu kasutajale.
- Seadme esmasel kasutusel kontrollida, kas märgisel esitatud toote tehnilised andmed on vastavuses elektrivõrgu parameetritega.

TÄHELEPANU! Toitekaablipistikul on maandusjuhe ja kontakt. Lülitage seade ainult vastavatesse, maandusega pistikupesadesse.
- Kasutada ainult olmeotstarbeks vastavalt käesolevale kasutusjuhendile. Seade pole mõeldud tööstuslikuks kasutuseks.
- Ruumiväliselt mitte kasutada.
- Seadme puhastamiseks ja jõudeoleku ajaks lülitage see alati elektrivõrgust välja.
- Seade pole mõeldud kasutamiseks nõrga füüsilise-, tundlikkus- või mõistusliku suutlikkusega või kogemusi või teadmisi mitteomavatele isikutele (sh lastele), kui neid ei kontrolli ega pole instrueerinud seade kasutamisest nende ohutuse eest vastutav isik.
- Seade ei tohi olla kättesaadav lastele mängimiseks.
- Ärge jätke sisselülitatud seadet järelevalveta.
- Ärge kasutage toote komplekti mittekuuluvaid tarvikuid.
- Ärge kasutage vigastatud toitejuhtme ja/või pistikuga seadet. Ohu vältimiseks tuleb asendada vigastatud juhe selleks volitatud teeninduskeskuses.
- Mitte kasta seadet ega juhet vette või mõnda muusse vedelkeskkonda. Kui see on juhtunud, lülitage seade otsekohe võrgust välja ja enne seadme edasist kasutamist laske selle töökorras olekut ja ohutust kontrollida kvalifitseeritud spetsialistil.
- Jälgige, et toitejuhe ei puutuks kokku teravate servade ega kuumade pindadega.
- Hoiduge toitejuhtme tõmbamisest, kokkukeeramisest ja kerimisest seadme ümber.
- Kasutage leivaküpsetit ainult toiduainete valmistamiseks. Mitte mingil juhul ei või selles kuivatada rõivaid, paberit ega muid esemeid.
- Ärge lülitage leivaküpsetit sisse tühjalt. Mitte kasutada selle sisekambrit asjade hoidmiseks.
- Küpseti pole ette nähtud toiduainete konserveerimiseks.
- Ärge paigutage tooteid otse sisekambri põhja, kasutage eemaldatavat leivavormi.
- Järgige valmistusretsepte.
- Lühise tekke ja küpseti vigastuste vältimiseks hoiduge vee sattumisest ventilatsiooniavadesse.
- Leivaküpseti nõuetekohase puhtuse mittesäilitamine võib põhjustada pindade kulumist ja ebasoodsalt mõjutada seadme töökorras olekut, seades võimalikku ohtu kasutajat.
- Pikendusjuhtme kasutamisel jälgige, et kaabli maksimaalselt lubatav võimsus vastaks leivaküpseti võimsusele.
- Tähelepanu! Töötades seade kuumeneb. Leivaküpsetiga kontakteerumise vajadusel kasutage köögikindaid või pajalappe.

- Vältige kontakti segamislusikaga seadme töötamise ajal, see võib põhjustada traumat.

TEIE LEIVAKÜPSETI EELISED

- Leivaküpseti on varustatud automaatse leivaküpsetusrežiimiga.
- Teil on võimalus valida 12 erinevat küpsetusprogrammi.
- Te võite küpsetamisel kasutada valmissegusid.
- Leivaküpseti võimaldab moosikeetmist.
- Te võite segada tainast nuudlite ja muude toitude tarvis.

PAIGALDAMINE

- Veenduge, et leivaküpseti sees poleks pakkematerjale ja kõrvalisi esemeid.
- Kontrollige, et transportimisel ei oleks kahjustatud:
  - kaas;
  - korpus ja vaatlusaken;
  - sisekambri seinad;
  - eemaldatav leivavorm.
- Mistahes defektide ilmnemisel ärge lülitage leivaküpsetit sisse, pöörduge müüja või teeninduskeskuse poole.
- Paigutage seade kuivale, tasasele ja kuumakindlale pinnale.
- Ärge paigutage seadet kütuste, plahvatusohtlike materjalide ja isesüttivate gaaside lähedusse.
- Ärge paigutage seadet elektri- või gaasipliitide ega ka muude soojusallikate lähedusse.
- Ärge asetage mingeid esemeid leivaküpseti peale. Ärge sulgege ventilatsiooniavasid.
- Leivaküpsetit ei tuleks paigutada kappi. Seadme normaalseks tööks on vajalik tagada vaba ventilatsiooniruum, mitte väiksem kui 20 cm ülalt, 10 cm tagumisest paneelist ja 5 cm külgedelt.
- Enne esmast kasutust pühkige eemaldatav vorm, segamislabidas ja leivaküpseti sise- ja välisosad üle puhta niiske lapiga. Eemaldage kaitsekile juhtpaneelilt.

KÄITUS

- Lülitage leivaküpseti elektrivõrku.
- Sisestage koostisained leivaküpsetisse (vastavalt retseptile) ja sulgege kaas.

MENÜÜNUPP

- Valige soovitud küpsetusprogramm. Programmi number ja vastav küpsetusaeg ilmub LED indikaatorile.
- Tähelepanu! Nupule vajutamisel peab kostuma helisignaal.

KOORIKU VÄRVUS

- Funktsioon KOORIKU VÄRVUS võimaldab programmeerida heleda, keskmise või tumeda värvusega koorikut.
- Vajutage nuppu üks, kaks või kolm korda, vastavalt kas heleda, keskmise või tumeda kooriku saamiseks. LED indikaatorile ilmub markerinool, mis näitab valitavat kooriku värvust.

KÜPSETUSAEG Nuppude ja abil saab reguleerida küpsetusaega.

LEIVA SUURUS

- Ülalnimetatud funktsioon võimaldab määrata küpsetatava leiva kaalu. Väikese leiva kaal on 500g, suurel – 750 g.
- Vajutage nupule vastavalt kas üks või kaks korda väikese või suure leiva saamiseks.
- LED indikaatorile ilmub markerinool, mis näitab valitavat leiva suurust.
- TÄHELEPANU! Signaali puudumisel on leivaküpseti häälestatud suure leiva küpsetamisele.
- TÄHELEPANU! Programmide 7-12 valimisel pole leiva suuruse reguleerimine võimalik.

NUPP Start/stop

- Leivaküpseti sisse/väljalülituseks või valitud funktsiooni nullseisu viimiseks vajutage nupule start/ stop.
- Operatsiooni teostamiseks või parameetrite eemaldamiseks hoidke nuppu allavajutatud asendis 2 sekundit, kuni pika helisignaali kostumiseni.
- TÄHELEPANU! Kui soovite kontrollida küpsetise seisundit, ärge vajutage nupule start/stop. Selleks kasutage leivaküpseti kaanes olevat vaateakent.

PROGRAMMI NUMBER

- Programmi number ilmub LED indikaatori ülemisse vasakusse nurka.

MÄLUFUNKTSIOON

- Toitekatkestusel jätkab leivaküpseti valitud programmi teostamist mitte üle 10 minuti vältel elektrivõrgu tõrke tekkimisest.

KÜPSETUSPROGRAMMID
- Vajaliku programmi valimiseks vajutage nuppu “MENÜÜ”.

Küpsetusprogramm 1. Põhiprogramm “Basic”
Käesolev programm on valge- ja segasordileibade valmistamiseks. Leivaküpsetuseks kasutatakse rukki- või nisujahu. Leib tuleb kerge ja kompaktne. Leiva koostisaineid vt. juhendi lõpus olevast tabelist.

Küpsetusprogramm 2. Prantsusepärane “French”

- Käesolevat programmi kasutatakse kerge, õhulise, krõbeda koorikuga nisujahuleiva küpsetamiseks. Leib tuleb kerge ja kompaktne. Leiva koostisaineid vt. juhendi lõpus olevast tabelist.

Küpsetusprogramm 3. Dieetprogramm “Whole wheat”
- Käesolevat programmi kasutatakse jämejahvatusega jahust leiva küpsetamiseks. Selles režiimis toimub pikem taignasegamisperiood ja leiva kergitusprotsessiks kulub tunduvalt rohkem aega. Leib tuleb raske ja kompaktne. Leiva koostisaineid vt. juhendi lõpus olevast tabelist.

Küpsetusprogramm 4. Kiirprogramm “Quick”
- Käesolev programm on mõeldud leiva küpsetamiseks sooda või pärmi kasutamisega. Leib tuleb kerge ja kompaktne. Leiva koostisaineid vt. juhendi lõpus olevast tabelist.

Küpsetusprogramm 5. Magus “Sweet”
- Käesolevat režiimi kasutatakse mitmesuguste magusate lisanditega, nagu puuviljamahlad, riivitud pähklid, kuivatatud puuviljad, šokolaad ja suhkur, leiva valmistamiseks. Selles režiimis on suurendatud leiva kergitusaega, mille tulemusena saab kerge ja õhulise leiva. Leiva koostisaineid vt. juhendi lõpus olevast tabelist.

Küpsetusprogramm 6. Kiirendatud “Ultra fast”
- Seda režiimi kasutatakse dieetleiva valmistamiseks. Käesolevas režiimis on tunduvalt lühendatud taigna segamis-, kergitus- ja küpsetusprotsessi ja need ei võta palju aega. Selle tulemuseks on kõige jämedam leib 12 pakutud programmist. Leiva koostisaineid vt. juhendi lõpus olevast tabelist.

Küpsetusprogramm 7. Dessert “Dessert”
- Käesolevat režiimi kasutatakse kondiitritoodete valmistamiseks. Küpsetis tuleb õhuline ja kompaktne. Küpsetise koostisaineid vt. juhendi lõpus olevast tabelist.

Küpsetusprogramm 8. Makaronid “Pasta”
- Käesolev programm on mõeldud nuudlitaigna valmistamiseks. Sellel režiimil toimub ainult taigna segamine ilma järgneva küpsetamiseta. Valmistuse koostisaineid vt. juhendi lõpus olevast tabelist.

Küpsetusprogramm 9. Taigen “Dough”
- Käesolev režiim on taigna valmistamiseks. Selles programmis toimub ainult segamine ilma järgneva küpsetuseta. Valmistuse koostisaineid vt. juhendi lõpus olevast tabelist.

Küpsetusprogramm 10. Keedis “Jam”
Seda režiimi kasutatakse keedise valmistamiseks. Valmistuse koostisaineid vt. juhendi lõpus olevast tabelist.

Küpsetusprogramm 11. Keeks “Cake”
- Käesolev režiim on keekside ja pirukate valmistamiseks. Koostisaineid vt. juhendi lõpus olevast tabelist.

Küpsetusprogramm 12. Soojendus “Bake”
- Käesolevat režiimi kasutatakse täiendavaks küpsetuseks, juhul kui leib on osutunud mitte läbiküpsenuks või koorik pole küllaldaselt pruunistunud. Valmistusaega vt. juhendi lõpus olevast tabelist.
- Seadme ettenähtust varajasemaks peatamiseks vajutage nuppu STOP/START ja hoidke seda vajutusseisundis 2 sekundit, kuni helisignaali kõlamiseni.

- Režiimidele 1-6 lisandkoostisainete nagu pähklid ja puuviljad, lisamine on lubatud peale helisignaali, mis kõlab vastavalt leivavalmistusprogrammile.
- Taimeri paigaldamisel võib lisada puuvilju ja pähkleid juba kõige alguses, kuid selleks tuleb need eelnevalt peenestada.

TAIMER
- Taimerifunktsioon võimaldab küpsetise valmistusaja edasilükkamist.

- Maksimaalne edasilükkamisaeg on 13 tundi.
- Näiteks, käesolev aeg on 20:30, teie soovite, et leib oleks valmis kell 7:00, s.o. 10 tunni ja 30 minuti pärast. Vajutage nuppu MENÜÜ, valige režiim, kooriku värvus ja leiva suurus, seejärel vajutage nuppu +, et lisada aega 10 tundi 30 minutit. Aeg ilmub LED indikaatorile. Seejärel vajutage taimeri aktiviseerimiseks nuppu START/STOP. Indikaatoril algab aja tagasilugemise protsess.
- TÄHELEPANU! Kiirestiriknevate koostisainete nagu munad, piim, koor ja juust korral, ärge kasutage taimerit.

KASULIKUD NÕUANDED

- Alguses on vaja eemaldada teisaldatav leivavorm, lisada sinna vajalikud koostisained ja alles siis paigaldada vorm leivaküpsetisse.
- Järgige alati koostisainete lisamise järjekorda. Kõigepealt lisage vedelikud, õli, suhkur ja sool, seejärel jahu ja muud lisandid, jättes pärmi kõige lõpuks.
- Kõik koostisained peavad olema tubase temperatuuriga, võimaldamaks pärmi optimaalset kerkimist.
- Mõõtke täpselt koostisainete hulka. Isegi väikseim kõrvalekalle retseptis ettenähtud kogusest võib mõjutada küpsetuse tulemust.
- Töö käigus võib leivaküpseti kaanele koguneda kondensaati, segamise ajal on lubatud kaant avada.
- Küpsetamise ajal kaant mitte avada! Leib võib alla vajuda.

TÖÖ KÄIK

- Võtke välja teisaldatav leivavorm.
- Vajutage segamislabidale, veendumaks, et see töötab.
- Lisage koostisained kaussi.
- TÄHELEPANU! Veenduge, et pärm ei puutu kokku soola ja vedelikuga.
- Paigaldage vorm leivaküpsetisse tagasi.
- Veenduge, et vorm on õigesti paigaldatud.
- Sulgege seadme kaas.
- Lülitage seade võrku. Kõlab helisignaal ja indikaator näitab programmi numbrit ja valmistusaja kestust.
- Vajutage nuppu MENÜÜ ja valige programmi number.
- Valige kooriku värvus ja leiva suurus.
- Nüüd võite valmistusaega korrigeerida taimeri abil.
- Vajutage nuppu START/STOPprogrammi käivitamiseks.
- Töö lõppedes kõlab helisignaal ja indikaatorile ilmub aeg 0:00.
- Laske leival veidi seista.
- Enne kaane avamist lülitage seade võrgust välja.
- Vormi väljavõtmisel kasutage pajalappe või –kindaid.
- Pöörake vorm ümber ja raputage kergelt. Kui leib ei libise ise välja, võite leiva vormist väljavõtuks kasutada puust või plastist labidakesi. Mitte mingil juhul kasutada metallist esemeid, mis võivad kriimustada vormi pinda!
- Laske leival 30 minutit jahtuda, seejärel võib teda lõigata.
- TÄHELEPANU! Jälgige, et segamislabidas ei satuks leiva sisse!

PROBLEEMID JA MOODUSED NENE EEMALDAMISEKS

Enne pöördumist teeninduskeskusse, tutvuge palun allpooltoodud tabeliga.

<table>
<tr><td>Leib ei kerki</td><td rowspan="2">Jahus sisalduva gluteeni kvaliteet pole kas nõuetekohane või kasutatav jahu pole sobiv leivaküpsetuseks. (Gluteeni kvaliteet võib muutuda sõltuvalt temperatuurist, niiskusest, jahu hoiutingimustest ja saagi koristusajast).
• Katsetage teist tüüpi, teise tootja või teise partii jahuga.
Taigen muutus vähese vedeliku lisamise tõttu liiga tahkeks. .
• Suure valgusisaldusega leivajahu imab rohkem vett kui muu jahu, seetõttu püüdke lisada veel 10-20ml vett.
Te kasutate ebasobivat pärmi.
Kasutage kuiva pärmi pakendites, mis kannavad pealkirja “kiirtoimega pärm”. See pärmitüüp ei vaja eelnevat käärimist.
Te lisasite vähe pärmi või teie pärm oli vana.
• Kasutage komplektis olevat mõõtelusikat. Kontrollige pärmi kehtivusaega. (Hoidke pärmi külmikus)
Pärmile sattus enne segamist vedelikku.
• Jälgige, et koostisained oleksid sisestatud õiges järjekorras vastavalt juhendile ja vesi ning vedelikud lisatud kõige viimasena (lk. 8).
Te lisasite kas liiga palju soola või mitte küllaldaselt suhkrut.
• Kontrollige retsepti ja mõõtke õige kogus kaasasoleva mõõtelusika abil.
• Jälgige, et sool ja suhkur ei satuks teistesse koostisainetesse.</td></tr>
<tr><td>Leiva ebaühtlane pealispind</td></tr>
<tr><td>Liiga kohev leib</td><td>Te olete kasutanud üleliiga suurt annust pärmi.</td></tr>
</table>

	• Kontrollige retsepti ja mõõtke õige kogus komplektis oleva mõõtelusikaga. *Te lisasite liiga palju vedelikku.* • Mõningad jahusordid imavad rohkem vett kui teised, püüdke vähendada vee kogust 10-20 ml.
Leib langes pärast kerkimist kokku	*Kasutatud jahu kvaliteet ei ole rahuldav.* Katsetage mõne teise tootja jahuga. *Te kasutasite liiga palju vedelikku.* • Püüdke vähendada vee kogust 10-20 ml.
Leib kerkis liiga palju	*Te kasutasite liiga suurt kogust pärmi/vett.* • Kontrollige retsepti ja mõõtke õige kogus komplektis lisatud mõõtelusikaga (pärmi)/mõõteklaasiga (vett). • Jälgige, et teistest koostisainetest ei lisanduks üleliigset kogust vett. *Te ei kasuta küllaldast kogust jahu.* • Kaaluge täpne kogus jahu kaalude abil.
Leib on kahvatu värvusega ja nätske	*Teie kasutatud pärmi kogus oli ebapiisav või pärm oli vana.* • Kasutage juurdelisatud mõõtelusikat. Kontrollige pärmi kehtivusaega. (hoidke pärmi külmikus). *Toimus kas elektrikatkestus või peatus küpseti töö leivaküpsetuse ajal.* • Leivaküpseti lülitub välja, kui ta on peatatud kauemaks kui kümme minutit. Teil tuleb leib vormist välja võtta ja käivitada tsükkel uute koostisainetega uuesti.
Leivale jäi jahu	*Te kasutasite liiga suurt jahukogust või lisasite liiga vähe vedelikku.* • Kontrollige retsepti ja mõõtke kaaludega õige kogus jahu või vedelikku komplekti kuuluva vedeliku mõõteklaasiga.
Leivataigen segunes halvasti	*Te ei pannud segamislabidat leivaküpsetusvormi.* • Enne koostisainete sisestamist veenduge, et segamislabidas on leivavormis. • *Toimus elektrikatkestus või masin seiskus leivaküpsetusajal.* • Masin lülitub välja kui ta on peatatud kauemaks kui kümme minutit. • Ilmselt on teil vaja käivitada küpsetamist uuesti, kuigi tulemus võib olla negatiivne kui segamisprotsess on juba alanud.
Ekraanile ilmus peale programmi käivitamist kiri LLL	See tähendab, et leivaküpseti sisetemperatuur on liiga kõrge. Seade tuleb ümber paigutada soojemasse ruumi.
Ekraanile ilmus peale programmi käivitamist kiri HHH	See tähendab, et leivaküpseti sisetemperatuur on liiga madal. Programm tuleb peatada, seade võrgust välja lülitada, avada kaas ja lasta leivaküpsetil jahtuda enne programmi töö jätkamist.
Peale leivaküpseti töö käivitumist ilmus ekraanile kiri EE0/ EE1	Toimus elektrikatkestus, vead temperatuurianduri töös. Tuleb pöörduda teeninduskeskusse.

PUHASTAMINE JA HOOLDUS

- Leivaküpsetit tuleb regulaarselt puhastada ja eemaldada selle pindadelt kõikvõimalikud toiduainete jäätmed.
- Enne puhastusega alustamist lülitage leivaküpseti ja võrgutoide välja.
- Laske küpsetil täiesti jahtuda.
- Nühkige märja pesuvahendisse kastetud lapiga juhtpaneeli, sise- ja välispindu, eemaldatavat leivavormi.
- Mitte kasutada tugevatoimelisi või abrasiivseid puhastusvahendeid.

HOIUSTUS

- Veenduge, et leivaküpseti oleks elektrivõrgust välja lülitatud ja täiesti jahtunud.
- Täitke kõik lõigus “PUHASTAMINE JA HOOLDUS” esitatud nõuded.
- Hoidke leivaküpsetit praokil avatud kaanega kuivas, puhtas kohas.

LV LIETOŠANAS INSTRUKCIJA

DROŠĪBAS PASĀKUMI

Svarīgas drošības instrukcijas. Izlasiet uzmanīgi un saglabājiet turpmākai uzziņai.

- Nepareiza apiešanās ar ierīci var izraisīt tās bojājumu un nodarīt kaitējumu tās lietotājam.

- Pirms pirmās ieslēgšanas pārbaudiet, vai izstrādājuma tehniskie parametri, kas norādīti uz uzlīmes, atbilst elektrotīkla parametriem.

UZMANĪBU! Barošanas vada kontaktdakša ir aprīkota ar vadu un zemējuma kontaktu. Pievienojiet ierīci tikai atbilstošām iezemētām kontaktligzdām.

- Izmantot tikai sadzīves vajadzībām saskaņā ar šo Lietošanas instrukciju. Ierīce nav paredzēta ražošanas vajadzībām.
- Neizmantot ārpus telpām.
- Vienmēr atvienojiet ierīci no elektrotīkla pirms tīrīšanas vai ja tā netiek izmantota.
- Ierīce nav paredzēta izmantošanai personām (ieskaitot bērnus) ar pazeminātām fiziskām, emocionālām vai intelektuālām spējām vai personām bez dzīves pieredzes vai zināšanām, ja viņas nekontrolē vai neinstruē ierīces lietošanā persona, kas atbild par viņu drošību.
- Bērni ir jākontrolē, lai nepieļautu spēlēšanos ar ierīci.
- Neatstājiet ieslēgtu ierīci bez uzraudzības.
- Neizmantojiet piederumus, kas neietilpst piegādes komplektā.
- Nedrīkst izmantot ierīci ar bojātu barošanas vadu vai kontaktdakšu. Drošības pēc bojātais barošanas vads ir jānomaina autorizētajā servisa centrā.
- Nemērciet ierīci un barošanas vadu ūdenī vai citos šķidrumos. Ja tas ir noticis, nekavējoties atvienojiet ierīci no elektrotīkla un, pirms lietot to tālāk, pārbaudiet ierīces darbspēju un drošību pie kvalificētiem speciālistiem.
- Sekojiet, lai barošanas vads nepieskartos asām malām vai karstām virsmām.
- Nevelciet aiz barošanas vada, nepārgrieziet to un neaptiniet apkārt ierīcei.
- Izmantojiet maizes krāsni tikai ēdienu gatavošanai. Nekādā gadījumā nežāvējiet tajā drēbes, papīru vai citus priekšmetus.
- Nedarbiniet maizes krāsni ar tukšu kameru. Neizmantojiet kameru kā glabātavu.
- Krāsns nav paredzēta produktu konservēšanai.
- Nelieciet produktus tieši uz kameras pamatni, izmantojiet noņemamo trauku.
- Izmantojiet gatavošanas receptes.
- Lai izvairītos no īssavienojuma vai krāsns bojājuma, nepieļaujiet ūdens iekļūšanu ventilācijas atverēs.
- Maizes krāsns nepienācīga uzturēšana tīrībā var izraisīt virsmas nodilumu, kas var nelabvēlīgi ietekmēt ierīces funkcionēšanu un radīt potenciālus draudus lietotājam.
- Izmantojot pagarinātāju pārliecinieties, ka kabeļa maksimāli pieļaujamā jauda atbilst maizes krāsns jaudai.
- *UZMANĪBU*! Darbības laikā ierīce sasilst! Gadījumā, ja krāsns darbības laikā ir nepieciešams kontakts ar to, lietojiet virtuves cimdus.
- Izvairieties no kontakta ar maisāmo lāpstiņu ierīces ekspluatācijas laikā, jo tas var izraisīt traumu!

JŪSU MAIZES KRĀSNS PRIEKŠROCĪBAS

- Maizes krāsns ir aprīkota ar automātisku maizes gatavošanas režīmu.
- Jūs varat izvēlēties 12 dažādas cepšanas programmas.
- Jūs varat izmantot gatavus cepšanas maisījumus.
- Maizes krāsns dod iespēju vārīt ievārījumu.
- Jūs varat samīcīt mīklu makaronu un citu ēdienu gatavošanai.

UZSTĀDĪŠANA

- Pārliecinieties, ka maizes krāsns iekšpusē nav iepakojuma materiālu un nepiederošu priekšmetu.
- Pārbaudiet, vai transportēšanas laikā nav bojāti:
  - vāks;
  - korpuss un vērošanas lodziņš;
  - kameras sienas;
  - noņemamais trauks.
- Gadījumā, ja tiek atklāti jebkādi defekti, neieslēdziet krāsni; griezieties pie pārdevēja vai servisa centrā.
- Novietojiet ierīci uz sausas, līdzenas un karstumizturīgas virsmas.
- Nenovietojiet ierīci degošu materiālu, sprāgstvielu un pašuzliesmojošu gāžu tuvumā.
- Nenovietojiet ierīci blakus gāzes vai elektriskai plītij, kā arī citiem siltuma avotiem.
- Uz krāsns neko nelieciet. Neaizsedziet ventilācijas atveres.
- Maizes krāsni nedrīkst novietot skapī. Krāsns normālai darbībai jānodrošina brīva telpa ventilācijai: ne mazāk kā 20 cm no augšas, 10 cm no mugurpuses un ne mazāk kā 5 cm no sāniem.
- Pirms pirmās lietošanas noslaukiet noņemamo trauku, maisāmo lāpstiņu, maizes krāsns iekšpusi un ārpusi ar tīru mitru audumu. Atbrīvojiet vadības paneli no aizsargplēves.

DARBĪBA

- Pievienojiet maizes krāsni elektrotīklam.
- Ielieciet krāsnī produktus (saskaņā ar recepti) un aizveriet vāku.

IZVĒLNES TAUSTIŅŠ
- Uzstādiet vēlamo cepšanas programmu. Programmas numurs un tai atbilstošs cepšanas laiks parādīsies LCD displejā.
- UZMANĪBU: piespiežot taustiņus jāatskan skaņas signālam.

GAROZAS KRĀSA
- Garozas krāsas funkcija ļauj ieprogrammēt gaišas, vidēji brūnas vai tumšas garozas cepšanu.
- Piespiediet taustiņu vienu, divas vai trīs reizes, lai attiecīgi iegūtu gaišu, vidēju vai tumšu garozu. LCD displejā parādīsies bultiņa, kas norādīs izvēlēto garozas krāsu.

CEPŠANAS LAIKS
- Ar taustiņu + un − palīdzību jūs varat regulēt cepšanas laiku.

KLAIPA IZMĒRS
- Šī funkcija ļauj iestatīt cepamā klaipa svaru. Mazā klaipa svars ir 500 g, lielā klaipa svars – 750 g.
- Piespiediet taustiņu ↕ vienu vai divas reizes, lai attiecīgi izvēlētos mazo vai lielo klaipu.
- LCD displejā parādīsies bultiņa, kas norādīs izvēlēto klaipa izmēru.
- UZMANĪBU: Pēc noklusējuma krāsnij ir iestatīta liela klaipa cepšana.
- UZMANĪBU: Izvēloties programmas 7-12, regulēt klaipa izmēru nevar.

IESLĒGŠANAS/IZSLĒGŠANAS TAUSTIŅŠ СТАРТ СТОП
- Maizes krāsns ieslēgšanai/darbības apturēšanai vai izvēlētās funkcijas atcelšanai piespiediet taustiņu СТАРТ СТОП.
- Lai pabeigtu operāciju vai izdzēstu parametrus, turiet taustiņu piespiestā stāvoklī 2 sekundes, kamēr atskanēs garš skaņas signāls.
- UZMANĪBU: nepiespiediet taustiņu СТАРТ СТОП, ja jūs vēlaties pārbaudīt cepamā ēdiena stāvokli. Ēdiena pārbaudei izmantojiet lodziņu maizes krāsns vākā.

PROGRAMMAS NUMURS
- Programmas numurs parādās LCD displeja augšējā kreisajā stūrī.

ATMIŅAS FUNKCIJA
- Gadījumā, ja elektrotīklā notiek traucējumi, kas ilgst ne vairāk par 10 minūtēm, maizes krāsns turpinās izvēlētās programmas izpildi no traucējuma elektrotīklā brīža.

CEPŠANAS PROGRAMMAS
- Iai izvēlētos nepieciešamo programmu, piespiediet IZVĒLNES taustiņu.

Cepšanas programma 1. Pamata „Basic”
- Šo režīmu izmanto baltmaizes vai jaukta veida maizes cepšanai. Maizes gatavošanai izmanto rudzu vai kviešu miltus. Klaips iznāk viegls un blīvs. Sastāvdaļas gatavošanai sk. tabulā, kas atrodas instrukcijas beigās.

Cepšanas programma 2. Franču „French”
- Šo režīmu izmanto, lai pagatavotu vieglu, gaisīgu maizi ar kraukšķīgu garozu no kviešu miltiem. Klaips iznāk viegls un blīvs. Sastāvdaļas gatavošanai sk. tabulā, kas atrodas instrukcijas beigās.

Cepšanas programma 3. Diētiskā „Whole wheat”
- Šo režīmu izmanto, lai pagatavotu maizi no rupja maluma miltiem. Šajā režīmā mīklas mīcīšanas process ir garāks un arī maizes uzbriešanai tiek atvēlēts daudz vairāk laika. Klaips iznāk smags un blīvs. Sastāvdaļas gatavošanai sk. tabulā, kas atrodas instrukcijas beigās.

Cepšanas programma 4. Ātrā „Quick”
- Šo režīmu izmanto, lai pagatavotu maizi izmantojot sodu un raugu. Klaips iznāk viegls un blīvs. Sastāvdaļas gatavošanai sk. tabulā, kas atrodas instrukcijas beigās.

Cepšanas programma 5. Saldā „Sweet”
- Šo režīmu izmanto, lai pagatavotu maizi izmantojot dažādas saldās piedevas, tādas kā augļu sulas, saberzēti rieksti, žāvēti augļi , šokolāde un cukurs. Šajā režīmā ir palielināts maizes uzbriešanas laiks, un pateicoties tam maize iznāk viegla un gaisīga. Sastāvdaļas gatavošanai sk. tabulā, kas atrodas instrukcijas beigās.

Cepšanas programma 6. Paātrinātā „Ultra fast”

- Šo režīmu izmanto, lai pagatavotu diētisko maizi. Šajā režīmā mīcīšanas, uzbriešanas un cepšanas procesi ir būtiski saīsināti un neaizņem daudz laika. Rezultātā maize iznāk visrupjākā no 12 piedāvātajiem režīmiem. Sastāvdaļas gatavošanai sk. tabulā, kas atrodas instrukcijas beigās.

Cepšanas programma 7. Deserts „Dessert"

- Šo režīmu izmanto konditorejas izstrādājumu pagatavošanai. Tie iznāk viegli un blīvi. Sastāvdaļas gatavošanai sk. tabulā, kas atrodas instrukcijas beigās.

Cepšanas programma 8. Makaroni „Pasta"

- Šo režīmu izmanto makaronu mīklas pagatavošanai. Šajā režīmā notiek tikai mīklas mīcīšana, bez turpmākās cepšanas. Sastāvdaļas gatavošanai sk. tabulā, kas atrodas instrukcijas beigās.

Cepšanas programma 9. Mīkla „Dough"

- Šo režīmu izmanto mīklas pagatavošanai. Šajā režīmā notiek tikai mīklas mīcīšana, bez turpmākās cepšanas. Sastāvdaļas gatavošanai sk. tabulā, kas atrodas instrukcijas beigās.

Cepšanas programma 10. Ievārījums „Jam"

- Šo režīmu izmanto ievārījuma pagatavošanai. Sastāvdaļas gatavošanai sk. tabulā, kas atrodas instrukcijas beigās.

Cepšanas programma 11. Kēkss „Cake"

- Šo režīmu izmanto kēksu un pīrāgu pagatavošanai. Sastāvdaļas gatavošanai sk. tabulā, kas atrodas instrukcijas beigās.

Cepšanas programma 12. Uzsildīšana „Bake"

- Šo režīmu izmanto papildu cepšanai gadījumā, ja maize nav izcepusies vai garoza ir nepietiekami apbrūnējusi. Gatavošanas laiku sk. tabulā, kas atrodas instrukcijas beigās.
- Pirmstermiņa apturēšanai piespiediet taustiņu STOP/START un turiet to piespiestu 2 sekundes, kamēr atskanēs signāls.

- Režīmos 1-6 papildu sastāvdaļu (riekstu vai augļu) pievienošana jāveic pēc signāla, kas atskanēs saskaņā ar maizes pagatavošanas programmu.
- Gadījumā, ja jūs izmantojat taimeri, augļus un riekstus var pievienot pašā sākumā, tos iepriekš sasmalcinot.

TAIMERIS

- Taimera funkcija ļauj atlikt cepšanas laiku.
- Maksimālais atlikšanas laiks ir 13 stundas.
- Piemēram: tagad ir plkst. 20.30, jūs vēlaties, lai maize būtu gatava plkst. 7.00, proti, pēc 10 stundām un 30 minūtēm. Piespiediet taustiņu IZVĒLNE, izvēlieties režīmu, izvēlieties garozas krāsu un klaipa izmēru, tad piespiediet taustiņu ⏲+, lai pieliktu klāt laiku 10 stundas un 30 minūtes. Laiks parādīsies LCD displejā. Pēc tam piespiediet taustiņu START/STOP, lai aktivizētu taimeri. Displejā sāksies laika atpakaļskaitīšana.
- UZMANĪBU: nelietojiet taimeri izmantojot ātri bojājošos produktus (olas, pienu, saldo krējumu, sieru).

NODERĪGI PADOMI

- Vispirms jāizņem noņemamais trauks, jāsaliek tajā nepieciešamās sastāvdaļas un tikai pēc tam jāievieto trauks maizes krāsnī.
- Vienmēr ievērojiet sastāvdaļu pievienošanas kārtību. Vispirms ņemiet šķidrumus, sviestu, cukuru, sāli, pēc tam pievienojiet miltus un citas piedevas un pašās beigās raugu.
- Visām sastāvdaļām jābūt istabas temperatūrā, lai uzturētu optimālu rauga augšanu.
- Precīzi nomēriet sastāvdaļu daudzumu. Pat nenozīmīga novirze no receptē norādītā daudzuma var ietekmēt cepšanas rezultātu.
- Krāsns darbības laikā uz tās vāka var veidoties kondensāts, mīcīšanas laikā vāku drīkst atvērt.
- Neatveriet vāku cepšanas laikā, jo maize var saplakt.

LIETOŠANAS KĀRTĪBA

- Izņemiet noņemamo trauku.
- Piespiediet maisāmo lāpstiņu, pārbaudiet, vai tā darbojas.
- Ielieciet sastāvdaļas traukā.
- UZMANĪBU: pārliecinieties, ka raugs nesaskaras ar sāli un šķidrumu.
- Ievietojiet noņemamo trauku atpakaļ maizes krāsnī.
- Pārliecinieties, ka trauks ir ievietots pareizi.
- Aizveriet ierīces vāku.

- Pievienojiet ierīci elektrotīklam. Atskanēs skaņas signāls un displejā parādīsies gatavošanas programmas numurs un ilgums.
- Piespiediet taustiņu IZVĒLNE un izvēlieties programmas numuru.
- Izvēlieties garozas krāsu un klaipa izmēru.
- Tagad jūs varat koriģēt gatavošanas sākuma laiku ar taimera palīdzību.
- Piespiediet taustiņu START/STOP, lai ieslēgtu programmu.
- Pēc programmas beigām atskanēs signāls un displejā parādīsies laiks 0:00.
- Ļaujiet maizei mazliet nostāvēties.
- Pirms atvērt vāku, atvienojiet ierīci no elektrotīkla.
- Izņemiet trauku ar pieķerroktura vai cimda palīdzību.
- Apgrieziet trauku otrādi un mazliet pakratiet. Ja maize neslīd ārā, izmantojiet tās izņemšanai no trauka koka vai plastmasas lāpstiņas. Nedrīkst izmantot metāla priekšmetus, jo tie var saskrāpēt trauka virsmu.
- Ļaujiet maizei atdzist 30 minūtes, vēlāk to var sagriezt.
- UZMANĪBU: pārliecinieties, ka maisāmā lāpstiņa nav palikusi maizē!

PROBLĒMAS UN TO NOVĒRŠANAS VEIDI

Pirms griezties servisa centrā, lūdzam iepazīties ar zemāk esošo tabulu.

Maizes mīkla nebriest	*Miltiem ir nepiemērota lipekļa kvalitāte vai jūsu milti nav paredzēti maizes cepšanai. (Lipekļa kvalitāte var mainīties atkarībā no miltu temperatūras, mitruma, glabāšanas apstākļiem un ražas novākšanas laika).* • Pamēģiniet citu miltu veidu, cita ražotāja miltus vai citu miltu partiju. *Mīkla kļuvusi pārāk cieta, jo jūs pievienojāt maz šķidruma.* • Maizes milti ar lielu olbaltumvielu saturu uzsūc vairāk ūdens, salīdzinājumā ar citiem, tāpēc pamēģiniet papildus pievienot 10-20 ml ūdens. *Jūs izmantojat nepiemērotu raugu.* • Izmantojiet sauso raugu no paciņām, kur ir uzraksts “ātras darbības raugs”. Šim veidam nav nepieciešama iepriekšēja rūgšana. *Jūs pielikāt maz rauga vai jūsu raugs ir vecs.* • Izmantojiet komplektā ietilpstošo mērkaroti. Pārbaudiet rauga derīguma termiņu. (Glabājiet to ledusskapī).
Maizes augša nav līdzena	*Raugs pirms mīcīšanas ir saskāries ar šķidrumu.* • Pārbaudiet, vai esat ielikuši sastāvdaļas pareizā kārtībā, saskaņā ar instrukciju (8. lpp.). *Jūs pielikāt par daudz sāls vai par maz cukura.* • Pārbaudiet recepti un nomēriet pareizu daudzumu ar komplektā ietilpstošas mērkarotes palīdzību. • Pārbaudiet, lai sāli un cukuru nesaturētu citas sastāvdaļas.
Pārāk irdena maize	*Jūs pielikāt par daudz rauga.* • Pārbaudiet recepti un nomēriet pareizu daudzumu ar komplektā ietilpstošas mērkarotes palīdzību. *Jūs pievienojāt pārāk daudz šķidruma.* • Daži miltu veidi uzsūc vairāk ūdens, salīdzinājumā ar citiem, pamēģiniet samazināt ūdens daudzumu par 10-20 ml.
Maize sakritās pēc uzbriešanas	*Jūsu miltiem ir neapmierinoša kvalitāte.* • Pamēģiniet izmantot cita ražotāja miltus. *Jūs pievienojāt pārāk daudz šķidruma.* • Pamēģiniet samazināt ūdens daudzumu par 10-20 ml.
Maize ir par daudz uzbriedusi	*Jūs izmantojāt pārāk daudz rauga/ūdens.* • Pārbaudiet recepti un nomēriet pareizu daudzumu ar komplektā ietilpstošas mērkarotes palīdzību (raugam) un mērglāzes palīdzību(ūdenim). • Pārbaudiet, lai liekais ūdens daudzums neizsūktos no citām sastāvdaļām. *Jūs izmantojāt par maz miltu.* • Precīzi nosveriet miltus ar svaru palīdzību.
Maize iznāca bāla un lipīga	*Jūs pielikāt maz rauga vai jūsu raugs ir vecs.* • Izmantojiet komplektā ietilpstošo mērkaroti. Pārbaudiet rauga derīguma termiņu. (Glabājiet to ledusskapī). *Ir noticis traucējums elektroenerģijas padevē un ierīces darbība tika apturēta maizes cepšanas laikā.* • Ierīce izslēdzas, ja tā tiek apturēta vairāk kā uz 10 minūtēm. Izņemiet maizi no formas un vēlreiz ieslēdziet ciklu ar jaunām sastāvdaļām.
Uz maizes ir	*Jūs izmantojāt par maz miltu vai mīklā ir par maz šķidruma.*

palikuši milti	• Pārbaudiet recepti un nomēriet pareizu miltu daudzumu ar svaru palīdzību un šķidruma daudzumu ar komplektā ietilpstoša šķidrumu mērtrauka palīdzību.
Maize ir slikti samaisījusies	*Jūs aizmirsāt ievietot maizes cepšanas formā maisāmo lāpstiņu.* • Pirms ielikt sastāvdaļas, pārliecinieties, ka lāpstiņa atrodas formā. • *Ir noticis traucējums elektroenerģijas padevē un ierīces darbība tika apturēta maizes cepšanas laikā.* • Ierīce izslēdzas, ja tā tiek apturēta vairāk kā uz 10 minūtēm. • Iespējams, jums būs no jauna jāieslēdz maizes cepšanas cikls, taču tas var izraisīt negatīvu iznākumu, ja mīcīšana jau bija sākusies.
Pēc programmas ieslēgšanas displejā parādās uzraksts LLL	Tas nozīmē, ka temperatūra maizes krāsns iekšpusē ir pārāk zema. Pārvietojiet ierīci siltākā telpā.
Pēc programmas ieslēgšanas displejā parādās uzraksts HHH	Tas nozīmē, ka temperatūra maizes krāsns iekšpusē ir pārāk augsta. Apturiet programmu, atvienojiet ierīci no elektrotīkla, atveriet vāku un ļaujiet ierīcei atdzist, pirms turpināt programmas darbību.
Pēc krāsns ieslēgšanas displejā parādās uzraksts EE0/ EE1	Ir noticis traucējums elektroenerģijas padevē, kļūme temperatūras devēja darbībā. Griezieties servisa centrā.

TĪRĪŠANA UN APKOPE
- Krāsns ir regulāri jātīra un jāatbrīvo tās virsmas no ēdiena atliekām.
- Pirms tīrīšanas izslēdziet krāsni un atvienojiet to no elektrotīkla.
- Ļaujiet krāsnij pilnīgi atdzist.
- Noslaukiet vadības paneli, ārējās un iekšējās virsmas, noņemamo trauku ar mitru audumu un mazgāšanas līdzekli.
- Neizmantojiet agresīvās vielas vai abrazīvos materiālus.

GLABĀŠANA
- Pārliecinieties, ka krāsns ir atvienota no elektrotīkla un ir pilnībā atdzisusi.
- Izpildiet visas sadaļas “TĪRĪŠANA UN APKOPE” prasības.
- Glabājiet krāsni ar mazliet atvērtu vāku sausā tīrā vietā.

LT NAUDOJIMO INSTRUKCIJA

SAUGUMO PRIEMONĖS

Svarbios saugumo instrukcijos. Atidžiai perskaitykite ir išsaugokite tolimesniam naudojimui.
- Neteisingai naudodamiesi prietaisu jūs galite jį sugadinti bei padaryti žalos vartotojui.
- Prieš pirmąjį naudojimą įsitikinkite ar ant lipduko nurodyti gaminio techninės charakteristikos atitinka elektros tinklo parametrus.

DĖMESIO! Maitinimo laido šakutė turi laidą bei įžeminimo kontaktą. Prietaisą galima įjungti tik į atitinkamai įžemintus elektros lizdus.
- Prietaisas skirtas naudoti tik buitiniams tikslams pagal šią Naudojimo instrukciją. Prietaisas nėra skirtas pramoniniam naudojimui.
- Nenaudoti už patalpos ribų.
- Prieš pradėdami valyti prietaisą ar jo nesinaudodami visada išjunkite jį iš elektros lizdo.
- Prietaisas nėra skirtas naudoti asmenims (tarp jų ir vaikams) su ribotais fiziniais, jutiminiais arba protiniais gebėjimais bei neturintiems pakankamų žinių ar patirties, nebent jie yra prižiūrimi arba veikia pagal už jų saugumą atsakingo asmens nurodymus.
- Vaikai turi būti prižiūrimi, jiems negalima leisti žaisti su prietaisu.
- Nepalikite įjungto prietaiso be priežiūros.
- Nenaudokite į prietaiso komplektą neįeinančių detalių ar dalių.
- Draudžiama naudoti prietaisą, kurio maitinimo laidas ir/ar šakute yra pažeisti. Saugumo sumetimais sugadintas maitinimo laidas turi būti pakeistas autorizuotame serviso centre.
- Nemirkykite prietaiso ar maitinimo laido į vandenį bei kitus skysčius. Jeigu taip atsitiko, nedelsiant išjunkite prietaisą iš elektros tinklo bei prieš naudodamiesi juo toliau patikrinkite jo saugumą bei veikimą pas kvalifikuotus specialistus.

- Įsitikinkite, jog maitinimo laidas neliečia aštrų kraštų bei įkaitintų paviršių.
- Netraukite už maitinimo laido, nepersukinėkite jo bei nevyniokite aplink prietaisą.
- Naudokite duonkepę tik produktams paruošti. Jokiu būdu nedžiovinkite joje rūbų, popierių ar kitų daiktų.
- Neįjunkite duonkepę su tuščia kamera. Nenaudokite kameros daiktams saugoti. Duonkepė nėra skirta produktams konservuoti.
- Nedėkite produktų betarpiškai ant kepimo kameros dugno, naudokite išimamą kepimo formą.
- Vadovaukitės pateiktais receptais.
- Trumpajam jungimui bei duonkepės gedimui išvengti pasirūpinkite, kad vanduo nepatektų į ventiliacijos angas.
- Netinkamas duonkepės naudojimas gali sukelti jos paviršių nusidėvėjimą, negatyviai paveikti prietaiso veikimą bei sukelti pavojų vartotojui.
- Naudodami ilginamąjį laida įsitikinkite, jog maksimaliai leidžiama kabelio galia atitinka duonkepės galią.
- Dėmesio! Veikimo metu prietaisas įkaista! Norėdami paliesti duonkepę jai veikiant mūvėkite virtuvės pirštines.
- Prietaisui veikiant venkite kontakto su maišymo mentelę, tai pavojinga!

JŪSŲ DUONKEPĖS PRIVALUMAI

- Duonkepėje įdiegtas automatinis duonos kepimo režimas.
- Jūs galite pasirinkti 12 skirtingų duonos kepimo programų.
- Jūs galite naudoti paruoštus duonos kepimo mišinius.
- Duonkepėje galima virti uogienę.
- Jūs galite užminkyti tešlą lakštiniams ar kitiems patiekalams gaminti.

MONTAVIMAS

- Įsitikinkite, jog duonkepėje nebeliko pakavimo medžiagų ir pašalinių daiktų.
- Patikrinkite, ar transportuojant nebuvo pažeistos šios prietaiso detalės:
  - dangtelis;
  - korpusas ir stebėjimo langelis;
  - kameros sienelės;
  - išimama kepimo forma.
- Aptikus bet kokius defektus neįjunkite prietaiso; kreipkitės į pardavėją arba į serviso centrą.
- Prietaisą pastatykite ant lygaus, sauso bei karščiui atsparaus paviršiaus.
- Nestatykite prietaiso šalia degių bei sprogiųjų medžiagų, arba šalia savaime užsidegančių dujų.
- Nestatykite prietaiso šalia dujinės ar elektrinės viryklės bei kitų šilumos šaltinių.
- Nieko nedėkite ant duonkepės. Neuždenkite ventiliacijos angų.
- Nerekomenduojama statyti duonkepė spintoje. Normaliam duonkepės veikimui reikia parūpinti laisvą vietą ventiliacijai: ne mažiau kaip 20 cm iš viršaus, 10 cm iš užpakalinės sienelės pusės bei po 5 cm iš šoninių sienelių pusių.
- Prieš pirmąjį naudojimą nuvalykite išimamą kepimo formą, maišymo mentelę, vidinį bei išorinį duonkepės paviršių švariu drėgnu skudurėliu. Nuimkite apsauginę plėvelę nuo valdymo skydelio.

VEIKIMAS

- Įjunkite duonkepę į elektros tinklą.
- Įdėkite produktus į duonkepę pagal receptą ir uždenkite dangtelį.

MENIU MYGTUKAS

- Pasirinkite norimą kepimo programą. Programos numeris bei atitinkamas kepimo laikas bus pavaizduoti skystųjų kristalų displėjuje.
- Dėmesio: jums paspaudus mygtuką turi pasigirsti garso signalas.

PLUTELĖS SPALVA

- Plutelės spalvos funkcija leidžia suprogramuoti duonos kepimą su šviesia, vidutine ar tamsia plutele. Skystųjų kristalų displėjuje pasirodys rodyklė-markeris, nurodanti į pasirinktą plutelės spalvą.

KEPIMO TRUKMĖ

- Mygtukais + ir − jūs galite reguliuoti kepimo trukmę.

DUONOS KEPALO DYDIS

- Ši funkcija leidžia nustatyti kepamos duonos svorį. Mažo duonos kepalo svoris yra 500 g, didelio duonos kepalo svoris yra 750 g.
- Norėdami pasirinkti didelį ar mažą duonos kepalą, paspauskite mygtuką ↕ atitinkamai vieną ar du kartus.
- Skystųjų kristalų displėjuje pasirodys rodyklė-markeris, nurodanti į pasirinktą duonos kepalo dydį.
- DĖMESIO: Standartiškai duonkepė yra nustatyta dideliam duonos kepalui kepti.
- DĖMESIO: Pasirinkus programas Nr. 7 – 12 jūs negalėsite reguliuoti duonos kepalo dydžio.

MYGTUKAS СТАРТ СТОП
- Norėdami paleisti ar sustabdyti duonkepę arba atšaukti nustatytą funkciją, paspauskite СТАРТ СТОП mygtuką.
- Norėdami baigi operaciją arba pašalinti parametrus, prilaikykite šį mygtuką 2 sekundes, kol nepasigirs ilgas garso signalas.
- DĖMESIO: Nespauskite СТАРТ СТОП mygtuko, norėdami patikrinti kepimo eigą. Norėdami patikrinti kepimo eigą, naudokitės stebėjimo langeliu duonkepės dangtelyje.

PROGRAMOS NUMERIS
- Programos numeris rodomas skystųjų kristalų displėjaus kairiajame viršutiniame kampe.

ATMINTIES FUNKCIJA
- Atsiradus elektros maitinimo sutrikimams (ne ilgiau kaip 10 min.) duonkepė tęs pasirinktą programą nuo sutrikimo elektros tinkle atsiradimo momento.

KEPIMO PROGRAMOS
- Reikiamai programai pasirinkti paspauskite „MENIU“ mygtuką.

Kepimo programa Nr. 1. Pagrindinė „Basic“
- Šis režimas naudojamas baltai, ruginei ar kvietinei duonai, ar duonai iš įvairių rūšių miltų kepti. Duonos kepimui naudojami kvietiniai ar ruginiai miltai. Duonos kepalas yra lengvas ir kompaktiškas. Ingredientų sąrašą šiai programai žr. Instrukcijos pabaigoje esančioje lentelėje.

Kepimo programa Nr. 2. Prancūziška duona „French“
- Šis režimas naudojamas lengvai puriai duonai su traškia plutele kepti. Duonos kepimui naudojami kvietiniai miltai. Duonos kepalas yra lengvas ir kompaktiškas. Ingredientų sąrašą šiai programai žr. Instrukcijos pabaigoje esančioje lentelėje.

Kepimo programa Nr. 3. Dietinė duona „Whole wheat“
- Šis režimas naudojamas dietiniai duonai kepti. Duonos kepimui naudojami rupūs miltai. Šiame režime tešlos minkymas tęsiasi ilgiau, nei įprasta, o duonos kėlimui skiriama daug daugiau laiko. Duonos kepalas yra sunkus ir kompaktiškas. Ingredientų sąrašą šiai programai žr. Instrukcijos pabaigoje esančioje lentelėje.

Kepimo programa Nr. 4. Greita „Quick“
- Šis režimas naudojamas duonai su soda ar mielėmis kepti. Duonos kepalas yra lengvas ir kompaktiškas. Ingredientų sąrašą šiai programai žr. Instrukcijos pabaigoje esančioje lentelėje.

Kepimo programa Nr. 5. Saldi duona „Sweet“
- Šis režimas naudojamas duonai su įvairiais saldžiais priedais kepti. Duonos kepimui naudojami vaisių sultys, trinti riešutai, džiovinti vaisiai, šokoladas ar cukrus. Šiame režime duonos kėlimui skiriama daug daugiau laiko, ir duona gaunasi lengva ir puri. Ingredientų sąrašą šiai programai žr. Instrukcijos pabaigoje esančioje lentelėje.

Kepimo programa Nr. 6. Pagreitinta „Ultra fast“
- Šis režimas naudojamas dietiniai duonai kepti. Šiame režime tešlos minkymo, kėlimo bei kepimo procesai yra sutrumpinti ir neužima daug laiko. Duona gaunasi labiausiai rupi iš visų 12 programų. Ingredientų sąrašą šiai programai žr. Instrukcijos pabaigoje esančioje lentelėje.

Kepimo programa Nr. 7. Desertas „Dessert“
- Šis režimas naudojamas konditerijos gaminiams kepti. Kepiniai gaunasi lengvi ir kompaktiški. Ingredientų sąrašą šiai programai žr. Instrukcijos pabaigoje esančioje lentelėje.

Kepimo programa Nr. 8. Makaronai „Pasta“
- Šis režimas naudojamas lakštinių tešlai paruošti. Šiame režime vykdomas tik tešlos minkymas be kepimo. Ingredientų sąrašą šiai programai žr. Instrukcijos pabaigoje esančioje lentelėje.

Kepimo programa Nr. 9. Tešla „Dough“
- Šis režimas naudojamas tešlai paruošti. Šiame režime vykdomas tik tešlos minkymas be kepimo. Ingredientų sąrašą šiai programai žr. Instrukcijos pabaigoje esančioje lentelėje.

Kepimo programa Nr. 10. Uogienė „Jam“
- Šis režimas naudojamas uogienei paruošti. Ingredientų sąrašą šiai programai žr. Instrukcijos pabaigoje esančioje lentelėje.

Kepimo programa Nr. 11. Keksas „Cake“

- Šis režimas naudojamas keksams bei pyragams kepti. Ingredientų sąrašą šiai programai žr. Instrukcijos pabaigoje esančioje lentelėje.

Kepimo programa Nr. 12. Skrudinimas „Bake“

- Šis režimas naudojamas papildomai paskrudinti duona, jei ji blogai iškepė ar jei plutelė yra blogai paskrudinta. Paruošimo laiką žr. Instrukcijos pabaigoje esančioje lentelėje.
- Norėdami prieš laiką sustabdyti programą, paspauskite STOP/START mygtuką ir prilaikykite jį 2 sekundes, kol nepasigirs garso signalas.

- Režimuose Nr. 1 – 6 į duonkepę galima įdėti papildomus ingredientus (riešutus, vaisius) po garso signalo, kuris pasigirs pagal duonos kepimo programą.
- Nustačius laikmatį riešutus bei vaisius galite įdėti pačioje pradžioje, bet prieš tai juos reikia supjaustyti smulkiais gabaliukais.

LAIKMATIS

- Laikmačio funkcija leidžia atidėti kepimo laiko pradžią.
- Maksimaliai kepimo laiko pradžią galima atidėti 13 valandų.
- Pavyzdžiui: einamas laikas yra 20:30, jūs norite iškepti duona 7:00 valandai ryto, tai yra per 10 valandų 30 minučių. Paspauskite „MENIU“ mygtuką, pasirinkite režimą, plutelės spalvą bei duonos kepalo dydį, o po to paspauskite + mygtuką ir nustatykite laiką ties 10 valandų 30 minučių. Laikas bus parodytas skystųjų kristalų displėjuje. Po to paspauskite STOP/START mygtuką, aktyvuodami laikmatį. Displėjuje prasidės atbulinis laiko skaičiavimas.
- DĖMESIO: nesinaudokite laikmačio funkcija, ruošdami duoną su greit gendančiais ingredientais (kiaušiniai, pienas, grietinėlė, sūris).

NAUDINGI PATARIMAI

- Išimkite išimamą kepimo formą, įdėkite į ją reikiamus ingredientus ir tik po to įstatykite formą į duonkepę.
- Ingredientus visada įdėkite eilės tvarka. Iš pradžių įpilkite skysčius, įdėkite sviestą, cukrų, druską, po to įberkite miltus bei kitus priedus, o pačiame gale įdėkite mieles.
- Visi ingredientai turi būti kambario temperatūros – tai padeda optimaliam mielių augimui.
- Tiksliai matuokite ingredientų kiekį. Net mažiausias recepte nurodyto kiekio neatitikimas gali paveikti kepimo rezultatą.
- Duonkepei veikiant jos dangtelyje gali susidaryti kondensatas, todėl tešlos minkymo metu dangtelį galima atidaryti.
- Neatidarinėkite dangtelio kepimo metu! Duona gali susmegti.

VEIKSMŲ TVARKA

- Išimkite išimamą kepimo formą.
- Paspauskite maišymo mentelę, įsitikinkite, jog ji veikia.
- Įdėkite ingredientus į kepimo formą.
- DĖMESIO: įsitikinkite, jog mielės nesiliečia su druska ir skysčiu.
- Įdėkite išimamą kepimo formą atgal į duonkepę.
- Įsitikinkite, kad kepimo forma yra nustatyta teisingai.
- Uždarykite prietaiso dangtelį.
- Įjunkite prietaisą į elektros tinklą. Pasigirs garso signalas ir displėjuje pasirodys kepimo programos numeris bei kepimo trukmė.
- Paspauskite MENIU mygtuką ir pasirinkite programos numerį.
- Pasirinkite plutelės spalvą bei duonos kepalo dydį.
- Dabar jūs galite pakoreguoti kepimo pradžios laiką laikmačio pagalba.
- Paspauskite START/STOP mygtuką programai aktyvuoti.
- Kepimo pabaigoje pasigirs garso signalas, o displėjuje bus rodomas laikas 0:00.
- Palaukite, kol duona truputi nusistovės.
- Prieš atidarydami dangtelį išjunkite prietaisą iš elektros tinklo.
- Išimkite kepimo forma, mūvėdami virtuvės pirštines.
- Apverskite kepimo formą ir atsargiai pakratykite. Jeigu duona neišsiima, jūs galite padėti sau plastikinėmis ar medinėmis mentelėmis. Jokiu būdu nenaudokite metalinių daiktų, nes jie gali subraižyti kepimo formos paviršiu!
- Palaukite 30 minutes kol duona atvės, ir galite ją supjaustyti.
- DĖMESIO: Įsitikinkite, jog maišymo mentelė neįstrigo duonoje!

PROBLEMOS BEI JŲ PAŠALINIMO BŪDAI

Prieš kreipdamiesi į serviso centrą, prašome, susipažinkite su žemiau pateikta lentele.

Duona nepakilo	*Jūsų miltų glitimo kokybė yra netinkama, arba jūs naudojate miltus, kurie nėra skirti duonai kepti. (Glitimo kokybė gali keistis priklausomai nuo temperatūros, drėgnumo, miltų laikymo sąlygų bei derliaus rinkimo laiko)* • Pabandykite kitą miltų rūšį, kito gamintojo miltus arba kitą miltų partiją. *Tešla tapo perdaug tvirta, nes įpylėte permažai skysčio.* • Duonos kepimui skirti miltai su didesniu baltymų kiekiu sugeria daugiau vandens, nei kiti, todėl pabandykite papildomai įpilti 10-20 ml vandens. *Jūs naudojate netinkamas mieles.* • Naudokite sausas mieles iš pakelių, ant kurių yra užrašas „greitai veikiančios mielės“. Šis tipas nereikalauja išankstinio rūgimo. *Jūs įdėjote permažai mielių, arba jūsų mielės paseno.*
Duona sukrito viduje	• Naudokite prietaiso komplekte esamą matavimo šaukštelį. Patikrinkite mielių galiojimo laiką (mieles saugokite šaldytuve) *Ant mielių pateko skystis prieš pradedant minkyti tešlą.* • Patikrinkite, ar jūs įdėjote ingredientus teisinga tvarka pagal instrukcijos reikalavimus. *Jūs įdėjote perdaug druskos ar permažai cukraus.* • Patikslinkite receptą ir matuokite reikiamą kiekį matavimo šaukšteliu. • Patikrinkite, ar kitų ingredientų sudėtyje nėra druskos ar cukraus.
Duona yra perdaug puri	*Jūs panaudojote perdaug mielių.* • Patikslinkite receptą ir matuokite reikiamą kiekį matavimo šaukšteliu. *Jūs įpylėte perdaug skysčio.* • Kai kurios miltų rūšis sugeria daugiau vandens, nei kiti, todėl pabandykite sumažinti vandens kiekį 10-20 ml.
Duona pakilo, bet po to susmego	*Jūsų miltų kokybė yra netinkama.* • Pabandykite naudoti kito gamintojo miltus. *Jūs įpylėte perdaug skysčio.* • Pabandykite sumažinti vandens kiekį 10-20 ml.
Duona perdaug pakilo	*Jūs panaudojote perdaug mielių/vandens.* • Patikslinkite receptą ir matuokite reikiamą kiekį matavimo šaukšteliu (mielės) / stikline (vanduo). • Patikrinkite, ar kitų ingredientų sudėtyje nėra papildomo vandens. *Jums nepakanka miltų.* • Atidžiai pasverkite miltus ant svarstyklių.
Duona neapskrudusi ir lipni	*Jūs panaudojote permažai mielių, arba jūsų mielės paseno.* • Naudokite prietaiso komplekte esamą matavimo šaukštelį. Patikrinkite mielių galiojimo laiką (mieles saugokite šaldytuve). *Duonkepės veikimo metu buvo elektros tinklo sutrikimų arba duonkepė buvo sustabdyta duonai kepant.* • Prietaisas išsijungia, jei jis buvo sustabdytas daugiau kaip 10 minučių. Jums reikia išimti duona iš kepimo formos ir paleisti naują ciklą su naujais ingredientais.
Ant duonos yra miltų likučių	*Jūs panaudojote perdaug miltų arba jums nepakanka skysčio.* • Patikslinkite receptą ir pasverkite reikiamą miltų kiekį svarstyklėse, o reikiamą skysčio kiekį komplekte esančia matavimo stikline.
Duona blogai suminkyta	*Jūs nesumontavote maišymo mentelės duonos kepimo formoje.* • Prieš įdėdami ingredientus įsitikinkite, jog mentelė sumontuota formoje. *Duonkepės veikimo metu buvo elektros tinklo sutrikimų arba duonkepė buvo sustabdyta duonai kepant.* • Prietaisas išsijungia, jei jis buvo sustabdytas daugiau kaip 10 minučių. • Jums reikia paleisti duonos kepimą iš naujo, tačiau rezultatas gali būti neigiamas, jei minkymas jau buvo pradėtas.
Paleidus programa displėjuje pasirodė užrašas LLL	Tai reiškia, jog temperatūra duonkepėje yra pernelyg žema. Reikia perkelti prietaisą į šiltesnę patalpą.
Paleidus programa displėjuje pasirodė užrašas HHH	Tai reiškia, jog temperatūra duonkepėje yra pernelyg aukšta. Reikia sustabdyti programą, išjungti prietaisą iš elektros tinklo ir leisti prietaisui atvėsti, prieš tęsiant programą.

Paleidus programa displėjuje pasirodė užrašas EE0/ EE1	Įvyko elektros tinklo sutrikimas, temperatūros jutiklio klaida. Reikia kreiptis į Serviso centrą.

VALYMAS BEI PRIEŽIŪRA
- Duonkepę reikia reguliariai valyti ir pašalinti iš jos paviršių bet kokius maisto likučius.
- Prieš valydami prietaisą išjunkite jį bei ištraukite laidą iš elektros lizdo.
- Palaukite, kol duonkepė visiškai atvės.
- Nuvalykite valdymo skydelį, vidinius bei išorinius paviršius, išimamą kepimo forma drėgnu skudurėliu su valymo priemone.
- Nenaudokite agresyvių valymo priemonių bei šveitimo miltelių.

SAUGOJIMAS
- Įsitikinkite, jog duonkepė yra išjungta iš elektros tinklo ir visiškai atvėso.
- Atlikite visus „VALYMO BEI PRIEŽIŪROS“ skyriaus reikalavimus.
- Duonkepę saugokite su pravertu dangteliu sausoje švarioje vietoje.

H HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

BIZTONSÁGI INTÉZKEDÉSEK

Fontos biztonsági intézkedések. Olvassa el figyelmesen és őrizze meg jövőbeli felvilágosítás érdekében.
- A készülék helytelen használata annak meghibásodásához és a felhasználó sérüléséhez vezethet.
- Első használat előtt ellenőrizze, hogy a címkén feltüntetett műszaki adatok megfelelnek-e az elektromos hálózat adatainak.

FIGYELEM! A konnektordugó vezetékkel és földeléses csatlakozóval van ellátva. A készüléket csakis földeléses csatlakozó aljzathoz csatlakoztassa.
- A készülék kizárólag házi használatra alkalmas a jelen Használati útmutatónak megfelelően. Nem alkalmas ipari használatra.
- Helyiségen kívül használni tilos.
- Tisztítás előtt vagy használaton kívül áramtalanítsa a készüléket.
- Ne használják a készüléket fizikai-, érzelmi-, illetve szellemi fogyatékos személyek, vagy tapasztalattal, elegendő tudással nem rendelkező személyek (beleértve a gyerekeket) felügyelet nélkül, vagy ha nem kaptak a készülék használatával kapcsolatos instrukciót a biztonságukért felelős személytől.
- A készülékkel való játszás elkerülése érdekében tartsa a gyermekeket felügyelet alatt.
- Ne hagyja a működő készüléket felügyelet nélkül.
- Ne használjon a készletbe nem tartozó tartozékokat.
- A készüléket sérült vezetékkel és/vagy dugóval használni tilos. Veszélyhelyzet elkerülése érdekében a sérült vezetéket cserélje ki a szervizbe.
- Ne merítse a készüléket és vezetékét vízbe vagy egyéb folyadékba. Amennyiben ez megtörtént, azonnal áramtalanítsa a készüléket, és mielőtt újra használná a készüléket, ellenőrizze működését és biztonságosságát szakértő segítségével.
- Figyeljen arra, hogy a vezeték ne érintkezzen éles szélekkel és forró felülettel.
- Ne húzza, csavarja, tekerje a vezetéket a készülék köré.
- A kenyérsütőt csakis ételek készítésére használja. Soha ne szárítson benne ruhát, papírt vagy egyéb tárgyat.
- Ne kapcsolja be a kenyérsütőt üres tartállyal. Ne használja a tartályt bármilyen tárgy őrzésére.
- A sütő nem alkalmas élelmiszerek konzerválására.
- Ne rakja az élelmiszert közvetlenül a tartály aljára, használja a kiemelhető csészét.
- Kövesse a receptek utasításait.
- Rövidzárlat és a sütő meghibásodásának elkerülése érdekében ne hagyja, hogy víz kerüljön a szellőzőnyílásokba.
- Amennyiben nem tartsa fenn a kenyérsütő tiszta állapotát, ez a felület kopásához vezethet, ami kedvezőtlenül hathat a készülék működésére és veszélyt jelenthet a felhasználó részére.
- Hosszabbító használatakor győződjön meg arról, hogy a vezeték maximálisan megengedett teljesítménye megfelel a kenyérsütő teljesítményének.
- Figyelem! Működés közben a készülék felmelegszik! Amennyiben működés közben szükséges érintkezni a kenyérsütővel, használjon konyhai kesztyűt vagy fogót.
- A készülék üzemeltetésekor kerülje el a keverőlapáttal való érintkezést, ez sérüléshez vezethet!

KENYÉRSÜTŐJE ELŐNYEI
- A kenyérsütő automatikus sütési üzemmóddal van ellátva.
- 12 különböző sütőprogramból választhat.
- Használhat sütésre kész elegyet.
- A kenyérsütő lekvár készítésére is alkalmas.
- Keverhet tésztát cérnametélt és egyéb étel részére is.

ÖSSZESZERELÉS
- Győződjön meg arról, hogy a kenyérsütőben nem maradt csomagolóanyag és egyéb felesleges tárgy.
- Ellenőrizze nem kapott-e sérülést szállítás közben a:
  - fedél;
  - készülék törzse és az ablak;
  - tartály falai;
  - kiemelhető csésze.
- Bármilyen sérülés észlelése esetén ne kapcsolja be a kenyérsütőt; forduljon az eladóhoz vagy szervizbe.
- Állítsa a készüléket száraz, egyenes és hőálló felültre.
- Ne állítsa fel a készüléket égő-, robbanóanyagok, és lobbanó gázok közelében.
- Ne állítsa fel a készüléket gáz- vagy villanytűzhely, valamint egyéb hőforrás közelében.
- Ne helyezzen semmit a kenyérsütőre. Ne zárja el a szellőzőnyílásokat.
- Ne állítsa fel a kenyérsütőt a szekrénybe. A sütő normális működése érdekében biztosítson elegendő tért a szellőzéshez: felülről – min. 20 cm, hátsó oldal felől – min. 10 cm, mindkét oldalról – mint. 5 cm.
- Első használat előtt törölje meg a kiemelhető csészét, keverőlapátot, a sütő belső és külső oldalait nedves, tiszta törlőkendővel. Az irányítópadról vegye le a védőfóliát.

MŰKÖDÉS
- Csatlakoztassa a kenyérsütőt az elektromos hálózathoz.
- Helyezze az élelmiszereket a sütőbe – receptnek megfelelően – és zárja le a készülék fedelét.

MENÜ GOMB
- Állítsa be a kívánt sütőprogramot. Az LCD kijelzőn megjelenik a program száma és a programnak megfelelő elkészítési idő.
- Figyelem: mindegyik gombnyomást hangjel kísér.

PIRÍTÁSI SZINT
- A Pirítási szint funkció lehetőséget nyújt beprogramozni, hogy a kenyérhéj világosra, kissé sötétebbre, vagy sötét színűre süljön.
- Nyomja meg a gombot egyszer, kétszer vagy háromszor, ha világos, kissé sötétebb, vagy sötét kenyérhéjat kíván kapni. Az LCD kijelzőn megjelenik egy nyíl, amely mutassa a kiválasztandó pirítási szintet.

SÜTÉSI IDŐ
- A + és − gombok segítségével állíthatja a sütési időt.

KENYÉR TÖMEGE
- Jelen funkció segítségével megválaszthassa a kenyér tömegét. A kis méretű kenyér tömege: 500 g, a nagy méretű kenyér tömege: 750 g.
- Nyomja meg a gombot egyszer vagy kétszer, és válasszon kicsi, vagy nagy kenyeret.
- Az LCD kijelzőn megjelenik egy nyíl, amely mutassa a kiválasztandó méretet.
- FIGYELEM: Eredetileg a kenyérsütő nagy méretű kenyér sütésére van beállítva.
- FIGYELEM: A 7-12 programok használatakor a kenyér mérete nem irányítható.

СТАРТ
СТОП GOMB
- A kenyérsütő be- és kikapcsolása, illetve a kiválasztott funkció törlése érdekében nyomja meg a СТАРТ СТОП gombot.
- A művelet teljesítése vagy a paraméterek törlése érdekében tartsa a gombot lenyomva 2 másodperc folyamán, amíg egy hosszú hangjel nem hangzik el.
- FIGYELEM: Ne nyomja meg a СТАРТ СТОП gombot, ha ellenőrizni kívánja a sütési folyamatot. Ennek érdekében használja a kenyérsütő fedelén található ablakot.

PROGRAMSZÁM
- A programszám az LCD kijelző bal felső sarkában látható.

MEMÓRIA FUNKCIÓ

- 10 percnél tovább tartó áramszünet esetén a kenyérsütő folytassa a műveletet a megszakítás pontjától.

SÜTŐPROGRAMOK

- Sütőprogram kiválasztása érdekében nyomja meg a MENÜ gombot.

1. Sütőprogram. Alapprogram „Basic"

- Ez az üzemmód fehér- vagy vegyes lisztű kenyér elkészítésére alkalmas. A kenyér búza- vagy rozslisztből készül. Könnyű és kompakt kenyeret kapunk. A hozzávalók az Útmutató végén bemutatott táblázatban találhatók.

2. Sütőprogram. Francia kenyér „French"

- Ez az üzemmód pehelykönnyű, ropogós hajú búzakenyér elkészítésére alkalmas. Könnyű és kompakt kenyeret kapunk. A hozzávalók az Útmutató végén bemutatott táblázatban találhatók.

3. Sütőprogram. Diétás kenyér „Whole wheat"

- Ez az üzemmód durva őrlésű lisztből készült kenyér sütésére alkalmas. Ebben az üzemmódban a tészta keverése több időt igényel, és a kelésre is jelentős idő van szánva. Nehéz és kompakt kenyeret kapunk. A hozzávalók az Útmutató végén bemutatott táblázatban találhatók.

4. Sütőprogram. Gyorskenyér „Quick"

- Ez az üzemmód szódával és élesztővel készült kenyér sütésére alkalmas. Könnyű és kompakt kenyeret kapunk. A hozzávalók az Útmutató végén bemutatott táblázatban találhatók.

5. Sütőprogram. Édes kenyér „Sweet"

- Ez az üzemmód különböző édes kiegészítők (gyümölcslé, darált dió, aszalt gyümölcs, csokoládé, cukor) hozzáadásával készült kenyér sütésére alkalmas. Ebben az üzemmódban több idő van betáplálva a tészta kelésére, aminek köszönhetően pehelykönnyű kenyeret kapunk. A hozzávalók az Útmutató végén bemutatott táblázatban találhatók.

6. Sütőprogram. Felgyorsított program „Ultra fast"

- Ez az üzemmód diétás kenyér készítésére alkalmas. Ebben az üzemmódban a keverésre, kelésre és sütésre szánt idő jelentősen csökkentve van. Ennek következtében durva gyúrású kenyeret kapunk, a 12 program közül a legdurvább állagút. A hozzávalók az Útmutató végén bemutatott táblázatban találhatók.

7. Sütőprogram. Desszert „Dessert"

- Ez az üzemmód sütemények készítésére alkalmas. Könnyű és kompakt süteményt kapunk. A hozzávalók az Útmutató végén bemutatott táblázatban találhatók.

8. Sütőprogram. Makaróni „Pasta"

- Ez az üzemmód metélttészta gyúrására alkalmas. Ebben az üzemmódban csakis a tészta keverése, gyúrása történik, további sütés nélkül. A hozzávalók az Útmutató végén bemutatott táblázatban találhatók.

9. Sütőprogram. Tészta „Dough"

- Ez az üzemmód tészta keverésére, gyúrására alkalmas, további sütés nélkül. A hozzávalók az Útmutató végén bemutatott táblázatban találhatók.

10. Sütőprogram. Lekvár „Jam"

- Ez az üzemmód lekvár készítésére alkalmas. A hozzávalók az Útmutató végén bemutatott táblázatban találhatók.

11. Sütőprogram. Püspökkenyér „Cake"

- Ez az üzemmód püspökkenyér és keltészta készítésére alkalmas. A hozzávalók az Útmutató végén bemutatott táblázatban találhatók.

12. Sütőprogram. Melegítés „Bake"

- Ez az üzemmód kiegészítő sütésre használandó, amennyiben a kenyér nem sült ki eléggé, vagy a héja nem eléggé pirult meg. A sütési időt lásd az Útmutató végén található táblázatban.
- A sütés idő előtti befejezése érdekében nyomja meg a STOP/START gombot, és tartsa lenyomva 2 másodpercen belül, amíg elhangzik egy hangjel.

- Az 1-6 üzemmódban olyan kiegészítő hozzávalók hozzáadása, mint dió vagy gyümölcs, a hangjel elhangzása után lehetséges, amely a sütőprogramnak megfelelően hangzik el.
- Időmérő beállítása esetén a gyümölcsöt és diót legelején hozzá lehet adni a tésztához, viszont előzőleg fel kell őket aprítani.

IDŐMÉRŐ

- Az időmérő funkció lehetővé teszi elhalasztani a sütési időt.
- A maximális elhalasztási idő: 13 óra.
- Például: jelenleg 20:30 óra van, a kenyérnek 7:00 kell elkészülnie, vagyis 10 óra 30 perc múlva. Nyomja meg a MENÜ gombot, válassza ki a pirítási szintet és a kenyér tömegét, továbbá, nyomja meg a + gombot, és állítsa be az időt: 10 óra 30 perc. Az idő megjelenik az LCD kijelzőn. Továbbá, nyomja meg a START/STOP gombot, és aktiválja az időmérőt. A kijelzőn elkezdődik a visszaszámlálás.
- FIGYELEM: ne használja az időmérőt romlandó hozzávalók felhasználása esetén: tojás, tej, tejszín, sajt.

HASZNOS TANÁCSOK

- Előbb vegye ki a kiemelhető csészét, rakja bele a hozzávalókat, ezután helyezze vissza a csészét a kenyérsütőbe.
- Kövesse a hozzávalók bevezetési sorrendjét. Előbb vezesse be a folyadékot, olajt/vajat, cukrot, sót, lisztet és egyéb kiegészítőt, legvégén – az élesztőt.
- Az élesztő kelése érdekében az összes hozzávaló legyen szobahőmérsékletű.
- Pontosan mérje a hozzávalók tömegét. A receptben megadott tömegtől való legkisebb eltérés is kihatással lehet a kenyérre.
- Működés közben a kenyérsütő fedelén pára képződhet. Keverés közben a fedél kinyitható.
- Sütés közben a fedelet kinyitni tilos! A kenyér lehaladhat.

MŰKÖDÉS

- Vegye ki a kiemelhető csészét.
- Nyomja meg a keverőlapátot, ellenőrizze, hogy dolgozik-e.
- Helyezze a hozzávalókat a csészébe.
- FIGYELEM: bizonyosodjon meg róla, hogy az élesztő nem érintkezett sóval és folyadékkal.
- Helyezze vissza a csészét.
- Ellenőrizze, hogy helyesen lett visszahelyezve a csésze.
- Zárja le a készülék fedelét.
- Csatlakoztassa a készüléket az elektromos hálózathoz. Elhangzik a hangjel, és a kijelzőn megjelenik a programszám és a sütési idő.
- Nyomja meg a MENÜ gombot, és válasszon programot.
- Válassza ki a pirítási szintet és a kenyér tömegét.
- Ezután korrigálhassa a sütési időt az időmérő segítségével.
- Nyomja meg a START/STOP gombot, és működtesse a programot.
- A sütés végén elhangzik a hangjel, és a kijelzőn megjelenik az idő: 0:00.
- Hagyja kicsit állni a kenyeret.
- Mielőtt kinyitná a fedelet, áramtalanítsa a kenyérsütőt.
- Vegye ki a csészét konyhai kesztyű vagy fogó segítségével.
- Fordítsa fel a csészét és könnyedén rázza meg. Ha a kenyér nem csúszik ki, használhat falapátkát vagy fakanalat. Soha ne használjon e célra fém tárgyat, mivel az megsértheti a csésze felületét!
- 30 percig hagyja hűlni a kenyeret, utána felszeletelheti.
- FIGYELEM: bizonyosodjon meg arról, hogy a keverőlapát nem került a kenyér közepébe!

FELMERÜLHETŐ PROBLÉMÁK ÉS AZOK ORVOSLÁSA

Mielőtt szervizbe fordulna, szíveskedjen megismerkedni az alábbi táblázattal.

A kenyér nem emelkedik fel	*A felhasznált liszt sikértartalma nem megfelelő, vagy nem péklisztet használt. (A sikér minősége változhat a hőmérséklet, nedvességtartalom, tárolási viszonyok és az aratási idő függvényében)* • Próbálkozzon más fajta, egyéb gyártó által gyártott, vagy más tételből származó liszttel. *A tészta túlságosan keményre sikerült, mivel kevés folyadékot használt.* • A sok fehérjetartalmú pékliszt több vizet igényel, mint az egyéb lisztfajta, ezért próbáljon a tésztához további 10-20 ml vizet hozzáadni. *Nem megfelelő élesztőt használt.* • Használjon csomagolt száraz élesztőt, amelynek a csomagolásán „Gyorsan ható élesztő” felirat látható. Ez a fajta élesztő nem igényel előző erjesztést. *Kevés élesztőt használt vagy az élesztő felhasználási ideje lejárt.*
A kenyér teteje egyenetlen	• Használja a készletben lévő mérőkanalat. Ellenőrizze az élesztő felhasználási idejét. (Az élesztőt hűtőszekrényben tárolja) *Keverés előtt folyadék került az élesztőre.* • Ellenőrizze, helyes sorrendben lettek-e bevezetve a hozzávalók, az Útmutatónak

	megfelelően. *Túl sok sót használt, vagy kevés cukrot.* • Ellenőrizze a receptet, és a mérőkanál segítségével mérjen ki megfelelő mennyiséget. • Ellenőrizze, hogy a többi hozzávaló ne tartalmazzon sót vagy cukrot.
Túlságosan porlós kenyér	*Túl sok élesztőt használt.* • Ellenőrizze a receptet, és a mérőkanál segítségével mérjen ki megfelelő mennyiséget. *Túl sok folyadékot használt.* • Egyes lisztfajták több vizet szívnak fel. Próbálja csökkenteni a vízmennyiséget 10-20 ml-rel.
A kenyér felemelkedés után behorpadt	*A felhasznált liszt minősége nem kielégítő.* • Cseréljen gyártót. *Túlságosan sok folyadékot használt.* • Próbálja csökkenteni a vízmennyiséget 10-20 ml-rel.
A kenyér túlzottan felemelkedett	*Túl sok élesztőt/vizet használt.* • Ellenőrizze a receptet, és a mérőkanál (élesztő) / mérőpohár (víz) segítségével mérjen ki megfelelő mennyiséget. • Ellenőrizze, hogy egyéb hozzávalóból ne kerüljön több folyadék a tésztába. *Kevés lisztet használt.* • Mérlegen óvatosan mérje meg a lisztet.
A kenyér fehérre és ragadósra sikerült	*Kevés élesztőt használt, vagy az élesztő felhasználási ideje lejárt.* • Használja a készletben található mérőkanalat. Ellenőrizze az élesztő felhasználási idejét. (Az élesztőt hűtőszekrényben tárolja) *Áramszünet következett be, vagy a gép kenyérsütés közben lett leállítva.* • A gép kikapcsol, amennyiben 10 percnél tovább szünetel a működése. Vegye ki a kenyeret a formából, és ismételje meg a sütést új hozzávalókkal.
Liszt van a kenyéren	*Túlzottan sok lisztet használt, vagy kevés folyadékot.* • Ellenőrizze a receptet, és mérleg segítségével mérjen ki megfelelő mennyiségű lisztet, vagy mérőpohár segítségével - folyadékot.
A tészta rosszul lett bekeverve	*A sütőformába nem helyezte be a keverőlapátot.* • Mielőtt bevezeti a hozzávalókat, ellenőrizze, hogy a keverőlapát benne van a formában. • *Áramszünet következett be, vagy a gép kenyérsütés közben lett leállítva.* • A gép kikapcsol, amennyiben 10 percnél tovább szünetel a működése. • Újra kell aktiválni a sütési folyamatot, viszont ez negatív eredményhez vezethet, amennyiben a keverés már elkezdődött.
Amennyiben a program bekapcsolása után a kijelzőn megjelent a LLL felirat	Ez azt jelenti, hogy a sütő hőmérséklete nagyon alacsony. Helyezze a készüléket melegebb helyiségbe.
Amennyiben a program bekapcsolása után a kijelzőn megjelent a HHH felirat	Ez azt jelenti, hogy a sütő hőmérséklete nagyon magas. Állítsa le a programot, áramtalanítsa a készüléket, nyissa fel a fedelet, és hagyja kihűlni a gépet, mielőtt újra használná a programot.
A sütő működése után a kijelzőn megjelent a EE0/ EE1 felirat	Áramszünet következett be, vagy meghibásodott a hőmérsékletadó. Forduljon szervizbe.

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

- A sütő rendszeres tisztítást igényel. Távolítsa el a felületéről az összes ételmaradékot.
- Tisztítás előtt kapcsolja ki a sütőt és áramtalanítsa azt.
- Hagyja a sütőt teljesen kihűlni.
- Az irányítópadot, külső- és belső felületeket, kiemelhető csészét törölje meg nedves, mosogatószeres törlőkendővel.
- Ne használjon agresszív- vagy súrolószert.

TÁROLÁS
- Győződjön meg, hogy a sütő áramtalanítva van és teljesen kihűlt.
- Teljesítse a TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS fejezet követelményeit.
- A sütőt résre nyitott fedéllel, száraz, tiszta helyen tárolja.

KZ ПАЙДАЛАНУ ЖӨНІНДЕГІ НҰСҚАУЛЫҚ

ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ

Қауіпсіздік бойынша маңызды нұсқаулар. Мұқият оқып шығыңызы да, болашақта қарау үшін сақтап қойыңыз.
- Құрылғыны дұрыс пайдаланбаса, бұл оның бұзылуына әкелуі және пайдаланушыға зиян келтіруі мүмкін.
- Алғаш рет іске қосар алдында бұйымның жапсырмасында көрсетілген техникалық сипаттамаларының электр желісінің параметрлеріне сәйкес келетін-келмейтінін тексеріңіз.

ЕСКЕРТУ! Қуат сымының ашасында жерге тұйықтау сымы мен түйіспесі бар. Аспапты тек жерге тұйықталған тиісті розеткаларға қосыңыз
- Осы Пайдалану жөніндегі нұсқаулыққа сәйкес, тек тұрмыстық мақсаттарда пайдалану керек. Құрылғы өнеркәсіптік мақсатта қолдануға арналмаған.
- Сыртта, үйден тыс пайдаланбаңыз.
- Құрылғыны тазалар алдында немесе егер оны пайдаланбасаңыз, электр желісінен әрқашан да ажыратып қойыңыз.
- Дене, жүйке не болмаса ақыл-ой кемістігі бар, немесе осы құрылғыны қауіпсіз пайдалану үшін тәжірибесі мен білімі жеткіліксіз адамдардың (соның ішінде балалардың) қауіпсіздігі үшін жауап беретін адам қадағаламаса немесе құрылғыны пайдалану бойынша нұсқау бермесе, олардың бұл құрылғыны қолдануына болмайды.
- Балалар құрылғымен ойнамауы үшін оларды үнемі қадағалап отыру керек.
- Тоққа қосылған аспапты бақылаусыз қалдырмаңыз.
- Жеткізілім жинағына кірмейтін керек-жарақтарды пайдалануға болмайды.
- Құрылғыны бүлінген қорек сымымен және (немесе) ашасымен бірге пайдалануға болмайды. Қатерден сақтану үшін бүлінген қорек сымын уәкілетті сервис орталығында ауыстырту керек.
- Аспапты және қорек сымын суға немесе басқа сұйық заттарға малмаңыз. Егер ондай жағдай орын алса, құрылғыны электр желісінен ажыратыңыз да, оны қайтадан пайдаланбас бұрын, аспаптың жұмысы мен қауіпсіздігін білікті мамандарға тексертіп алыңыз.
- Қорек сымының өткір ұштар мен ыстық беткі қабаттарға тимеуін қадағалаңыз.
- Қорек сымынан тартпаңыз, оны шиыршықтамаңыз және құрылғыны айналдырып орамаңыз.
- Нан пісіретін пешті тек тамақ пісіру үшін ғана пайдаланыңыз. Ешқашан оның ішінде киім, қағаз немесе басқа заттарды кептірмеңіз.
- Нан пісіретін пештің іші бос болғанда оны тоққа қоспаңыз. Оның ішіне қандай да бір нәрсе сақтау үшін пайдаланбаңыз.
- Пеш тағамдарды консервілеуге арналмаған.
- Азық-түлікті камераның табанына тікелей қоймаңыз, ол үшін алмалы шараны қолданыңыз.
- Тамақ дайындау рецептеріне сүйеніңіз.
- Пештің қысқа тұйықталуына және бұзылуын болдырмас үшін желдеткіш саңылаулардың су ағуына жол бермеңіз.
- Нан пісіретін пешті таза күйінде дұрыс күтіп ұстамау оның беткі қабатының тозуына әкелуі мүмкін, ал бұл аспаптың жұмысына қолайсыз әсер етіп, пайдаланушы үшін ықтимал қатер төндіруі мүмкін.
- Ұзартқыш сым қолданған жағдайда, кабельдің ең үлкен шектің қуатының нан пісіретін пештің қуатына сәйкес келетініне көз жеткізіңіз.
- Ескерту! Жұмыс істеп тұрғанда аспап қатты қызып кетеді! Пеш жұмыс істеп тұрғанда, оны ұстау қажет болса, ас үйге арналған қолғап киіңіз немесе ұстағышты пайдаланыңыз.
- Аспапты пайдаланған кезде қамыр илейтін қалақшаға тиіп кетуден сақтаныңыз, әйтпесе жарақат алу қаупі бар!

НАН ПІСІРЕТІН ПЕШТІҢ АРТЫҚШЫЛЫҚТАРЫ
- Нан пісіретін пеш нан пісіруге арналған автоматты режиммен жарақталған.
- Сіз нан пісірудің 12 түрлі бағдарламасының бірін таңдай аласыз.
- Нан пісіруге арналған дайын қоспаларды пайдалануға болады.
- Нан пісіретін пеште қайнатпа жасауға болады.
- Кеспе мен басқа да тағамдарды дайындауған арналған қамыр илеуге болады.

ОРНАТУ
- Нан пісіретін пештің ішінде орауыш материалдар мен бөгде заттардың жоқ екенін тексеріңіз.

- Тасымалдау кезінде төмендегілердің бүлінбегенін тексеріңіз:
  - қақпақ;
  - корпус пен байқау терезесі;
  - камераның қабырғалары;
  - алмалы шара.
- Кез келген ақаулық анықталған жағдайда пешті тоққа қоспаңыз; сатушыға немесе сервис орталығына хабарласыңыз.
- Аспапты құрғақ, біртегіс әрі ыстыққа төзімді беткі қабатқа орнатыңыз.
- Аспапты жанғыш материалдардың, жарылғыш заттардың және өздігінен тұтанғыш газдардың жанында орнатпаңыз.
- Аспапты газ немесе электр пештерінің, сондай-ақ басқа жылу көздерінің қасына қоймаңыз.
- Пештің үстіне ештеңе қоймаңыз. Желдеткіш саңылауларды бітеп тастамаңыз.
- Нан пәсәретін пешті шкафтың ішіне орналастыруға болмайды. Пештің қалыпты жұмыс істеуі үшін желдету мақсатында үстіңгі жағынан кем дегенде 20 см, артқы панелі жағынан 10 см, және бүйір жақтарынан кем дегенде 5 см бос кеңістікті қамтамасыз ету қажет.
- Алғаш рет пайдаланардың алдында алмалы шараны, қамыр илейтін қалақшаны, нан пісіретін пештің ішкі және сыртқы бөліктерін таза дымқыл шүберекпен сүртіңіз. Басқару панелінен қорғаныс үлдірін алып тастаңыз.

ЖҰМЫСЫ

- Нан пісіретін пешті электр желісіне жалғаңыз.
- Азық-түлікті пешке салыңыз да (рецептке сәйкес), қақпағын жабыңыз.

МӘЗІР ТҮЙМЕШІГІ

- Қалаған пісіру бағдарламасын орнатыңыз. Бағдарламаның нөмірі және бағдарламаға сәйкес пісіру уақыты СК бейнебетте пайда болады.
- Ескерту: түймешік басылған кезде дыбыстық белгі естілуге тиіс.

ҚЫРТЫС ТҮСІ

- Қыртыс түсі функциясы ашық түсті, орташа немесе қошқыл түсті қыртысты пісіруді бағдарламалауға мүмкіндік береді.
- Ашық түсті, орташа немесе қошқыл түсті қыртысқа жету үшін түймешігін тиісінше бір рет, екі рет немесе үш рет басыңыз. СК бейнебетте қыртыстың таңдалатын түсін көрсететін таңбалауыш меңзер пайда болады.

ПІСІРУ УАҚЫТЫ

- + және − түймешіктерінің көмегімен сіз пісіру уақытын реттей аласыз.

БӨЛКЕНІҢ МӨЛШЕРІ

- Бұл функция пісірілетін бөлкенің салмағын белгілеуге мүмкіндік береді. Кіші бөлкенің салмағы 500 грамды, үлкен бөлкенің мөлшері 750 грамды құрайды.
- Кіші немесе үлкен бөлке үшін түймешігін тиісінше бір рет немесе екі рет басыңыз.
- СК бейнебетте бөлкенің таңдалатын мөлшерін көрсететін таңбалауыш меңзер пайда болады.
- ЕСКЕРТУ: Нан пісіретін пеш әдепкі бойынша үлкен бөлкені пісіруге бапталған.
- ЕСКЕРТУ: 7-12 бағдарламасын таңдаған кезде бөлкенің мөлшерін лайықтау мүмкін емес.

СТАРТ СТОП ТҮЙМЕШІГІ

- Нан пісіретін пештің жұмысын бастау/тоқтату үшін немесе таңдалған функцияны ысыру үшін СТАРТ СТОП түймешігін басыңыз.
- Операцияны аяқтау үшін немесе параметрлерді жою үшін, ұзақ дыбыстық белгі берілгенге дейін түймешікті 2 секунд бойы басып ұстап тұрыңыз.
- ЕСКЕРТУ: Егер пісіріліп жатқан тағамның күйін тексергіңіз келсе, СТАРТ СТОП түймешігін баспаңыз. Пісіріліп жатқан тағамды тексеру үшін нан пісіретін пештің қақпағындағы терезені пайдаланыңыз.

БАҒДАРЛАМА НӨМІРІ

- Бағдарлама нөмірі СК бейнебеттің сол жақ жоғары бұрышында бейнеленеді.

ЖАДЫ ФУНКЦИЯСЫ

- Электрмен жабдықтауда 10 минуттан аспайтын уақытқа іркіліс болған жағдайда, нан пісіретін пеш таңдалған бағдарламаны орындауды электр желісінде іркіліс сәтінен бастап жалғастырады.

ПІСІРУ БАҒДАРЛАМАЛАРЫ

- Қажетті бағдарламаны таңдау үшін «МӘЗІР» түймешігін басыңыз.

1-ші пісіру бағдарламасы. Негізгі "Basic"
- Бұл режим ақ нанды немесе нанның аралас сұрыптарын дайындау үшін пайдаланылады. Нан пісіру үшін қарабидай немесе бидай ұны пайдаланылады. Бөлке жеңіл әрі ықшам болып шығады. Пісіруге арналған азық-түліктің құрамын нұсқаулықтың соңындағы кестеден қараңыз.

2-ші пісіру бағдарламасы. Француз наны "French"
- Бұл режим бидай ұнынан кіртілдек қыртысы бар жеңіл, үлпілдеген нанды дайындау үшін пайдаланылады. Бөлке жеңіл әрі ықшам болып шығады. Пісіруге арналған азық-түліктің құрамын нұсқаулықтың соңындағы кестеден қараңыз.

3-ші пісіру бағдарламасы. Диеталық "Whole wheat"
- Бұл режим ірі тартылған ұннан нан дайындау үшін пайдаланылады. Аталған режимде қамыр илеу ұзағырақ іске асады және нан көтерілуі үшін әлдеқайда көбірек уақыт бөлінеді. Бөлке ауыр әрі ықшам болып шығады. Пісіруге арналған азық-түліктің құрамын нұсқаулықтың соңындағы кестеден қараңыз.

4-ші пісіру бағдарламасы. Жылдам "Quick"
- Бұл режим сода немесе ашытқы пайдаланып пісірілетін нанды дайындау үшін пайдаланылады. Бөлке жеңіл әрі ықшам болып шығады. Пісіруге арналған азық-түліктің құрамын нұсқаулықтың соңындағы кестеден қараңыз.

5-ші пісіру бағдарламасы. Тәтті "Sweet"
- Бұл режим жеміс шырындары, үгітілген жаңғақ, кепірілген жеміс-жидек, шоколад немесе қант сияқты түрлі тәтті қоспаларды пайдалана отырып нан дайындау үшін пайдаланылады. Бұл режимде нанның көтерілу уақыты ұзартылған, соның нәтижесінде нан жеңіл әрі үлпілдек болып шығады. Пісіруге арналған азық-түліктің құрамын нұсқаулықтың соңындағы кестеден қараңыз.

6-ші пісіру бағдарламасы. Жеделдетілген "Ultra fast"
- Бұл режим диеталық нанды дайындау үшін пайдаланылады. Бұл режимде қамырды илеу, оның көтерілу және пісу үдерісі айтарлықтай қысқартылған және көп уақыт алмайды. Соның нәтижесінде нан ұсынылған 12 режимнің ішіндегі ең қасаңы болып шығады. Пісіруге арналған азық-түліктің құрамын нұсқаулықтың соңындағы кестеден қараңыз.

7-ші пісіру бағдарламасы. Десерт "Dessert"
- Бұл режим кондитерлік тағамдарды дайындау үшін пайдаланылады. Пісірілген тағамдар жеңіл әрі ықшам болып шығады. Пісіруге арналған азық-түліктің құрамын нұсқаулықтың соңындағы кестеден қараңыз.

8-ші пісіру бағдарламасы. Макарон "Pasta"
- Бұл режим кеспеге арналған қамырды дайындау үшін пайдаланылады. Бұл режимде қамырды соңынан пісірместен, тек илеу ғана іске асырылады. Пісіруге арналған азық-түліктің құрамын нұсқаулықтың соңындағы кестеден қараңыз.

9-ші пісіру бағдарламасы. Қамыр "Dough"
- Бұл режим қамыр дайындау үшін пайдаланылады. Бұл режимде қамырды соңынан пісірместен, тек илеу ғана іске асырылады. Пісіруге арналған азық-түліктің құрамын нұсқаулықтың соңындағы кестеден қараңыз.

10-ші пісіру бағдарламасы. Қайнатпа "Jam"
- Бұл режим қайнатпа дайындау үшін пайдаланылады. Пісіруге арналған азық-түліктің құрамын нұсқаулықтың соңындағы кестеден қараңыз.

11-ші пісіру бағдарламасы. Кекс "Cake"
- Бұл режим кекстер мен бәліштерді дайындау үшін пайдаланылады. Пісіруге арналған азық-түліктің құрамын нұсқаулықтың соңындағы кестеден қараңыз.

12-ші пісіру бағдарламасы. Ысыту "Bake"
- Бұл режим нан толық піспеген немесе қыртысы жеткілікті дәрежеде қызармаған жағдайда, қосымша пісіру үшін пайдаланылады. Дайындау уақытын нұсқаулықтың соңындағы кестеден қараңыз.
- Мерзімінен бұрын тоқтату үшін СТОП/СТАРТ түймешігін басып, дыбыстық белгі берілгенге дейін 2 секунд бойы басып ұстап тұрыңыз.

- 1-6 режим үшін жаңғақ немесе жеміс-жидек сияқты қосымша азық-түлікті нан дайындау бағдарламасына сәйкес естілетін дыбыстық белгіден кейін ғана қосуға болады.

- Таймер орнатылған жағдайда, жаңғақ пен жеміс-жидекті ең басында қосуға болады, бірақ бұл үшін оларды ұсақтап турау керек.

ТАЙМЕР

- Таймер функциясы пеште пісіру уақытын кейінге қалдыруға мүмкіндік береді.
- Ең көп дегенде 13 сағатқа кейінге қалдыруға болады.
- Мысалы: ағымдық уақыт 20:30, сіз нанның сағат 7:00-де, яғни, 10 сағат 30 минуттан кейін дайын болғанын қалайсыз. МЕНЮ (мәзір) түймешігін басыңыз, режимді таңдаңыз, қыртыстың түсі мен бөлкенің мөлшерін таңдаңыз, содан кейін 10 сағат 30 минутқа дейін уақытты таңдаңу үшін + түймешігін басыңыз. Уақыт СК бейнебетте көрсетіледі. Таймерді іске қосу үшін СТАРТ/СТОП түймешігін басыңыз. Бейнебетте уақыттың кері санағы басталады.
- ЕСКЕРТУ: жұмыртқа, сүт, кілегей және ірімшік сияқты тез бұзылатын азық-түлікті пайдаланған кезде таймерді пайдаланбаңыз.

ПАЙДАЛЫ КЕҢЕСТЕР

- Әуелі алмалы шараны алып шығып, оған қажетті құрамдастарды салып, содан кейін ғана шараны нан пісіретін пешке қою керек.
- Құрамдас өнімдерді әрқашан да көрсетілген ретпен қосыңыз. Әуелі сұйық өнімдерді, майды, қантты, тұзды, содан кейін ұн мен басқа да үстемелерді қосыңыз, ең соңында ашытқыны қосыңыз.
- Ашытқының өсуіне мүмкіндік беру үшін барлық құрамдас өнімдер бөлме температурасында болуға тиіс.
- Құрамдас өнімдердің мөлшерін дәл өлшеңіз. Рецепте көрсетілген шамадан тіпті шамалы ғана ауытқудың өзі пісіру нәтижесіне әсер етуі мүмкін.
- Жұмыс кезінде пештің қақпағында ылғал түзілуі мүмкін, қамыр илеу кезінде қақпақты ашуға болады.
- Қақпақты пеште пісіру кезінде ашпаңыз! Нан басылып қалуы мүмкін.

ЖҰМЫС РЕТІ

- Алмалы шараны алып шығыңыз.
- Қамыр илейтін қалақшаны басыңыз, оның жұмыс істеп тұрғанын тексеріңіз.
- Құрамдас өнімдерді шараға салыңыз.
- ЕСКЕРТУ: ашытқының тұз бен сұйықтыққа тимейтініне көз жеткізіңіз.
- Алмалы шараны нан пісіретін пешке қайтадан орналастырыңыз.
- Шараны дұрыс орналастырғаныңызды тексеріңіз.
- Аспаптың қақпағын жабыңыз.
- Аспапты электр желісіне жалғаңыз. Дыбыстық белгі естіледі де, бейнебетте бағдарламаның нөмірі және дайындау ұзақтығы көрсетіледі.
- МЕНЮ (мәзір) түймешігін басыңыз да, бағдарламаның нөмірін таңдаңыз.
- Қыртыстың түсі мен бөлкенің мөлшерін таңдаңыз.
- Енді дайындау уақытын таймердің көмегімен түзетіп реттей аласыз.
- Бағдарламаны бастау үшін СТАРТ/СТОП түймешігін басыңыз.
- Жұмыс аяқталғаннан кейін дыбыстық белгі беріледі де, бейнебетте 0:00 деген уақыт көрсетіледі.
- Нанды шамалы уақыт қалдыра тұрыңыз.
- Қақпақты ашардан бұрын аспапты электр желісінен ажыратыңыз.
- Шараны ұстағыштың немесе қолғаптың көмегімен алып шығарыңыз.
- Шараны төңкеріңіз де, ептеп сілкіңіз. Егер нан сырғып түспесе, оны шарадан алу үшін ағаш немесе пластмасса қалақшаны қолдануға болады. Ешқандай жағдайда металл заттарды пайдаланбаңыз, олар шараның беткі қабатына сызат түсіруі мүмкін!
- Нанды 30 минут суытып қойыңыз, содан кейін оны тарауға болады.
- ЕСКЕРТУ: Қамыр илейтін қалақшаның нанға түсіп кетпегеніне көз жеткізіңіз!

АҚАУЛЫҚТАР ЖӘНЕ ОЛАРДЫ ТҮЗЕТУ ТӘСІЛДЕРІ

Сервис орталығына хабарласпас бұрын төменде келтірілген кестемен танысып шығуыңызды өтінеміз.

Нан көтерілмейді	*Сіздің ұныңыздағы дән маңызы жарамсыз немесе сіз наубайханалық ұнды пайдаланбайсыз. (Дән маңызының сапасы ұнның температурасына, ылғалдылығына, сақталу жағдайларына және астық жиналған уақытқа байланысты өзгеше болуы мүмкін)* • Ұнның басқа түрін, басқа өндірушінің ұнын немесе ұнның басқа партиясын пайдаланып көріңіз. *Қамыр тым қатты болып кеткен, себебі сіз сұйықтықты аз қосқансыз.* • Құрамында ақуыз мөлшері көп наубайханалық ұн басқаларына қарағанда

Нанның беті біртегіс емес	суды көбірек сіңіреді, сондықтан қосымша тағы 10-20 мл су қосып байқаңыз. *Сіз жарамсыз ашытқыны пайдаланасыз.* • "Жылдам әрекет ететін ашытқы" деген жазуы бар қапшықтарға салынған құрғақ ашытқыны пайдаланыңыз. Бұл ашытқыны алдын ала ашытудың қажеті жоқ. *Сіз ашытқыны аз салғансыз немесе ашытқыңыз ескіріп кеткен.* • Пешке қоса жеткізілетін өлшер қасықты пайдаланыңыз. Ашытқының жарамдылық мерзімін тексеріңіз. (Оны тоңазытқышта сақтаңыз) *Ашытқыға қамыр илер алдында сұйықтық құйылып кеткен.* • Құрамдас өнімдерді нұсқаулыққа сәйкес дұрыс ретпен салғаныңызды тексеріңіз (8-бет). *Сіз тұзды тым көп салғансыз немесе қантты жеткіліксіз салғансыз.* • Рецепті тексеріңіз және пешке қоса жеткізілетін өлшер қасықтың көмегімен мөлшерін дұрыс өлшеңіз. • Тұз бен қанттың басқа құрамдас өнімдерде жоқ екенін тексеріңіз.
Тым қопсыған нан	*Сіз ашытқының шектен тыс мөлшерін пайдаланғансыз.* • Рецепті тексеріңіз және пешке қоса жеткізілетін өлшер қасықтың көмегімен мөлшерін дұрыс өлшеңіз. *Сіз сұйықтықты тым көп мөлшерде қосқансыз.* • Ұнның кейбір түрлері басқаларына қарағанда суды көбірек сіңіреді, сондықтан судың мөлшерін 10-20 мл азайтып байқаңыз.
Нан көтерілгеннен кейін қайта басылып қалды	*Сіздегі ұнның сапасы қанағаттанарлық емес.* • Басқа өндірушінің ұнын пайдаланып көріңіз. *Сіз сұйықтықты тым көп мөлшерде пайдаланғансыз.* • Судың мөлшерін 10-20 мл азайтып көріңіз.
Нан тым қатты көтеріліп кетті	*Сіз ашытқының-судың шектен тыс мөлшерін пайдаланасыз.* • Рецепті тексеріңіз және пешке қоса жеткізілетін өлшер қасықтың (ашытқы)/шыныаяқтың (су) көмегімен мөлшерін дұрыс өлшеңіз. • Судың артық мөлшерінің басқа құрамдас өнімдерден келмейтінін тексеріңіз. *Сіздегі ұн жеткіліксіз.* • Ұнды таразының көмегімен мұқият өлшеңіз.
Нан боп-боз әрі желімтек болып шықты	*Сіз ашытқыны жеткіліксіз мөлшерде пайдаланасыз немесе ашытқыңыз ескіріп кеткен.* • Пешке қоса жеткізілетін өлшер қасықты пайдаланыңыз. Ашытқының жарамдылық мерзімін тексеріңіз. (Оны тоңазытқышта сақтаңыз) *Электр қуатымен жабдықтауда іркіліс болды немесе машина нан пісіру кезінде тоқтатылды.* • Машина он минуттан артық уақытқа тоқтатылса, тоқтан ажыратылады. Нанды қалыптан алып, циклды жаңа құралас өнімдермен қайтадан бастау керек.
Нанның үстінде ұн қалып қойған	*Сіз ұнды тым көп мөлшерде пайдаланғансыз немесе сұйықтық аз.* • Рецепті тексеріңіз және пешке қоса жеткізілетін таразының көмегімен ұнды немесе өлшер шыныаяқтың көмегімен суды дұрыс өлшеңіз.
Нан нашар араласқан	*Нан пісіретін қалыпқа қамыр илейтін қалақшаны салмағансыз.* • Құрамдас өнімдерді салмай тұрып, қалақшаның орнатылғанын тексеріңіз. • *Электр қуатымен жабдықтауда іркіліс болды немесе машина нан пісіру кезінде тоқтатылды.* • Машина он минуттан артық уақытқа тоқтатылса, тоқтан ажыратылады. • Бәлкім, нан пісіру циклын қайтадан бастауға тура келуі мүмкін, алайда, егер илеу үдерісі басталып қойған болса, мұның нәтижесі жақсы болмай шығуы мүмкін.
Бағдарлама басталғаннан кейін бейнебетте LLL жазуы пайда болды	Бұл пештің ішіндегі температура тым төмен дегенді білдіреді. Аспапты жылырақ бөлмеге ауыстырып қою керек.
Бағдарлама басталғаннан кейін бейнебетте HHH жазуы	Бұл пештің ішіндегі температура тым жоғары дегенді білдіреді. Бағдарламаны тоқтатып, аспапты электр желісінен ажыратып, қақпағын ашу керек және бағдарламаның жұмысын жалғастырмас бұрын аспапты суыту керек.

пайда болды	
Пештің жұмысы басталғаннан кейін бейнебетте EE0/ EE1 жазуы пайда болды	Электрмен жабдықтауда іркіліс, температура сенсорының жұмысында қате орын алды. Сервис орталығына хабарласу қажет.

ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ КҮТІП ҰСТАУ

- Пешті мезгіл-мезгіл тазалап, беткі қабатынан тағамның кез келген қалдығын кетіріп отыру керек.
- Тазалар алдында пешті өшіріп, электр желісінен ажыратыңыз.
- Пештің әбден сууына мүмкіндік беріңіз.
- Басқару панелін, ішкі және сыртқы беткі қабаттарын, алмалы шараны жуғыш зат қосылған дымқыл шүберекпен сүртіңіз.
- Жеміргіш заттарды немесе түрпілі материалдарды қолданбаңыз.

САҚТАЛУЫ

- Пештің электр желісінен ажыратылып, әбден суығанына көз жеткізіңіз.
- “ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ КҮТІП ҰСТАУ” тарауының барлық талаптарын орындаңыз.
- Пешті қақпағы сәл ашық күйде, құрғақ таза жерде сақтаңыз.

D BEDIENUNGSANLEITUNG

SICHERHEITSMASSNAHMEN

Wichtige Sicherheitsanweisungen. Bitte aufmerksam lesen und für etwaige Einsicht behalten.

- Nicht gehörige Behandlung mit dem Gerät kann zu dessen Störungen führen und Schäden dem Nutzer zufügen.
- Vor dem Ersteinschalten prüfen, ob technische Daten des Erzeugnisses, die auf dem Aufkleber angegeben sind, den Stromnetzdaten entsprechen.

ACHTUNG! Der Stecker hat ein Kabel und einen Erdungskontakt. Das Gerät ist nur an entsprechende geerdete Steckdose anzuschließen.

- Nur in Haushaltszwecken gemäß dieser Bedienungsanleitung benutzen. Das Gerät ist nicht für industrielle Verwendung bestimmt.
- Außer Räumen nicht benutzen.
- Das Gerät vor der Reinigung oder bei Nichtbenutzung vom Stromnetz immer abschalten.
- Das Gerät ist nicht für Benutzung von den Personen (inkl. Kinder) mit physischer, sinnlicher oder geistiger Fähigkeitsschwäche bzw. bei Mangel bei ihnen der Lebenserfahrung oder Kenntnisse bestimmt, wenn sie nicht kontrolliert werden oder über die Gerätverwendung von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, nicht belehrt sind.
- Kinder zum Spielen mit dem Gerät nicht zulassen.
- Das eingeschaltete Gerät ohne Aufsicht nicht lassen.
- Kein Zubehör nicht aus dem Lieferumfang benutzen.
- Das Gerät nicht benutzen, wenn die Netzschnur und/oder Steckdose beschädigt sind. Zur Gefahrvermeidung ist die beschädigte Netzschnur in einem bevollmächtigten Servicezentrum zu ersetzen.
- Das Gerät und die Netzschnur in Wasser oder andere Flüssigkeiten nicht eintauchen. Wenn es geschehen ist, ist das Gerät unverzüglich vom Stromnetz abzuschalten und vor der weiteren Verwendung die Funktionsfähigkeit und Sicherheit des Geräts bei qualifizierten Fachleuten prüfen zu lassen.
- Achten, dass die Netzschnur scharfe Kanten und heiße Oberflächen nicht berührt.
- Die Netzschnur nicht ziehen, nicht überdrehen und um das Gerät nicht umwickeln.
- Den Brotbackautomaten nur für Zubereitung von Produkten benutzen. Keinesfalls darin Kleidungsstücke, Papier oder andere Gegenstände trocknen lassen.
- Den Brotbackautomaten in leerem Zustand nicht einschalten. Die Kammer in Aufbewahrungswecken nicht verwenden.
- Der Brotbackautomat ist nicht für Konservierung von Produkten bestimmt.
- Produkte unmittelbar auf den Boden der Kammer nicht legen, dafür den abnehmbaren Becher benutzen.
- Sich nach den Zubereitungsrezepten richten.
- Um einen Kurzschluss und eine Störung des Brotbackautomaten zu vermeiden, kein Wasser in Ventilationsöffnungen zulassen.
- Ungehörige Unterhaltung des Brotbackautomaten in sauberem Zustand kann zur Abnutzung der Oberfläche führen, was ungünstig die Arbeit des Geräts beeinflussen und mögliche Gefahr für den Benutzer schaffen kann.
- Bei der Verwendung eines Verlängerungskabels soll die maximal zulässige Leistung des Kabels der Leistung des Brotbackautomaten entsprechen.
- Achtung! Beim Betrieb erhitzt sich das Gerät! Bei der Notwendigkeit, den Automaten beim Betrieb zu berühren, Fausthandschuhe oder Topflappen benutzen.

- Den Spatel für Anrühren des Teigs beim Betrieb des Geräts nicht berühren, denn es ist verletzungsgefährlich!

VORTEILE IHRES BROTBACKAUTOMATEN

- Der Brotbackautomat hat den automatischen Betriebsmodus der Brotzubereitung.
- Man kann aus 12 verschiedenen Programmen der Gebäckzubereitung wählen.
- Man kann bereite Mischungen für Backen benutzen.
- Mit dem Brotbackautomaten kann man Warenje einkochen.
- Man kann Teig für Nudeln und andere Gerichte anrühren.

EINSTELLUNG

- In dem Brotbackautomaten sollen keine Verpackungsmaterialien und andere fremde Gegenstände sein.
- Prüfen, ob bei Transport folgende Bestandteile nicht beschädigt sind:
  - Deckel;
  - Gehäuse und Kontrollfenster;
  - Wände der Kammer;
  - der abnehmbare Becher.
- Bei Aufdeckung von jeglichen Mängeln den Brotbackautomaten nicht einschalten; sich an den Verkäufer oder ins Servicezentrum wenden.
- Das Gerät auf eine trockene, ebene und hitzeresistente Fläche stellen.
- Das Gerät neben Brennstoffe, Sprengstoff und selbstzündende Gase nicht stellen.
- Das Gerät neben Gasherde oder elektrische Herde sowie neben andere Wärmequellen nicht stellen.
- Nichts auf den Brotbackautomaten stellen. Ventilationsöffnungen nicht absperren.
- Den Brotbackautomaten in keinen Schrank stellen. Für einen normalen Betrieb des Automaten soll freier Raum für Ventilation sein: nicht minder als 20 cm oben, 10 cm hinten und nicht minder als 5 cm links und rechts.
- Vor der Erstnutzung den abnehmbaren Becher, den Spatel für Anrühren des Teigs, die innere und äußere Oberfläche des Brotbackautomaten mit feuchtem Stoff wischen. Die Schutzfolie vom Bedienungsfeld abnehmen.

ARBEIT

- Den Brotbackautomaten ans Stromnetz anschalten.
- Produkte in den Brotbackautomaten (gemäß Rezept) legen und den Deckel zumachen.

MENÜ-TASTE

- Das gewünschte Backprogramm laden. Die Programmnummer und die dem Programm entsprechende Backzeit erscheinen im LC-Display.
- Achtung: Beim Betätigen der Taste erschallt ein Tonsignal.

KRUSTENFARBE

- Die Funktion „Krustenfarbe“ erlaubt das Programmieren des Abbackens der hellen, mittleren oder dunklen Kruste.
- Die Taste ein-, zwei- oder dreimal – für helle, mittlere bzw. dunkle Kruste betätigen. Im LC-Display erscheint ein Marker-Zeiger, der die gewählte Farbe angibt.

BACKZEIT

- Mit den Tasten + und − kann man die Zubereitungszeit regeln.

LAIBGRÖSSE

- Diese Funktion erlaubt, das Laibgewicht vorzugeben. Das Gewicht eines kleinen Laibs beträgt 500 g, eines großen Laibs – 750 g.
- Die Taste ein- oder zweimal für einen kleinen bzw. großen Laib betätigen.
- Im LC-Display erscheint ein Marker-Zeiger, der die gewählte Laibgröße angibt.
- ACHTUNG: Vorbestimmt ist der Brotbackautomat auf einen großen Laib eingestellt.
- ACHTUNG: Bei der Auswahl des Programms 7-12 kann die Laibgröße nicht geregelt werden.

TASTE СТАРТ СТОП (START/STOPP)

- Für Starten/Stoppen der Arbeit des Brotbackautomaten oder Rücksetzen der ausgewählten Funktion die Taste СТАРТ СТОП (START/STOPP) betätigen.
- Für Beendigung der Operation oder Löschen der Parameter ist die Taste innerhalb von 2 Sekunden zu betätigen, bis ein langes Tonsignal erschallt.
- ACHTUNG: Die Taste СТАРТ СТОП (START/STOPP) für die Prüfung des Zustands des Backens nicht betätigen. Für die Prüfung des Backens ist das Fenster auf dem Deckel des Brotbackautomaten zu benutzen.

PROGRAMMNUMMER

- Die Programmnummer steht im LC-Display in der linken oberen Ecke.

SPEICHERFUNKTION

- Bei der Störung der Einspeisung nicht über 10 Minuten setzt der Brotbackautomat das ausgewählte Programm vom Moment der Störung im Stromnetz fort.

BACKPROGRAMME

- Für die Wahl des gewünschten Programms die Taste „MENÜ“ betätigen.

Backprogramm 1. Basisch „Basic“

- Dieser Betriebsmodus wird für die Zubereitung der weißen und gemischten Brotsorte verwendet. Für die Zubereitung des Brots wird Roggenmehl oder Weizenmehl verwendet. Der Laib wird leicht und kompakt. Die Zusammensetzung der Zutaten s. in der Tabelle am Ende der Bedienungsanleitung.

Backprogramm 2. Französisch „French“

- Dieser Betriebsmodus wird für die Zubereitung des leichten und luftigen Brots mit krachender Kruste aus Weizenmehl verwendet. Der Laib wird leicht und kompakt. Die Zusammensetzung der Zutaten s. in der Tabelle am Ende der Bedienungsanleitung.

Backprogramm 3. Diätetisch „Whole wheat“

- Dieser Betriebsmodus wird für die Zubereitung des Brots aus Schrotmehl verwendet. In diesem Modus ist das Anrühren des Teiges länger und der Prozess des Brotaufgehens bedarf einer wesentlich längeren Zeit. Der Laib wird schwer und kompakt. Die Zusammensetzung der Zutaten s. in der Tabelle am Ende der Bedienungsanleitung.

Backprogramm 4. Schnell „Quick“

- Dieser Betriebsmodus wird für die Zubereitung des Brots mit Benutzung von Soda oder Hefen verwendet. Der Laib wird leicht und kompakt. Die Zusammensetzung der Zutaten s. in der Tabelle am Ende der Bedienungsanleitung.

Backprogramm 5. Süß „Sweet“

- Dieser Betriebsmodus wird für die Zubereitung des Brots mit verschiedenen süßen Beigaben, wie Fruchtsäfte, geriebene Nüsse, Trockenobst, Schokolade oder Zucker verwendet. In diesem Betriebsmodus ist die Zeit für Brotaufgehen verlängert, wodurch das Brot leicht und luftig wird. Die Zusammensetzung der Zutaten s. in der Tabelle am Ende der Bedienungsanleitung.

Backprogramm 6. Beschleunigt „Ultra fast“

- Dieser Betriebsmodus wird für die Zubereitung des Diätbrots verwendet. In diesem Betriebsmodus sind die Prozesse des Brotanrührens, -aufgehens und -backens wesentlich gekürzt und nehmen nicht viel Zeit in Anspruch. Dadurch wird das Brot am derbsten aus 12 angebotenen Modi. Die Zusammensetzung der Zutaten s. in der Tabelle am Ende der Bedienungsanleitung.

Backprogramm 7. Nachtisch „Dessert“

- Dieser Betriebsmodus wird für die Zubereitung des Feingebäcks verwendet. Das Gebäck wird leicht und kompakt. Die Zusammensetzung der Zutaten s. in der Tabelle am Ende der Bedienungsanleitung.

Backprogramm 8. Makkaroni „Pasta“

- Dieser Betriebsmodus wird für die Zubereitung des Teigs für Nudeln verwendet. In diesem Betriebsmodus erfolgt nur das Anrühren des Teigs ohne nachfolgendes Abbacken. Die Zusammensetzung der Zutaten s. in der Tabelle am Ende der Bedienungsanleitung.

Backprogramm 9. Teig „Dough“

- Dieser Betriebsmodus wird für die Zubereitung des Teigs verwendet. In diesem Betriebsmodus erfolgt nur das Anrühren des Teigs ohne nachfolgendes Abbacken. Die Zusammensetzung der Zutaten s. in der Tabelle am Ende der Bedienungsanleitung.

Backprogramm 10. Warenje „Jam“

- Dieser Betriebsmodus wird für die Zubereitung von Warenje verwendet. Die Zusammensetzung der Zutaten s. in der Tabelle am Ende der Bedienungsanleitung.

Backprogramm 11. Früchtebrot „Cake“

- Dieser Betriebsmodus wird für die Zubereitung der Früchtebrote und Kuchen verwendet. Die Zusammensetzung der Zutaten s. in der Tabelle am Ende der Bedienungsanleitung.

Backprogramm 12. Erwärmung „Bake“

- Dieses Betriebsmodus wird für zusätzliches Abbacken verwendet, wenn das Brot nicht durchgebacken ist oder wenn die Kruste nicht genug knusperig ist. Die Zubereitungszeit s. in der Tabelle am Ende der Bedienungsanleistung.
- Für vorfristiges Stoppen die Taste STOPP/START innerhalb von 2 Sekunden betätigen, bis ein Tonsignal erschallt.

- Für den Betriebsmodus 1-6 ist die Beigabe der zusätzlichen Zutaten, wie Nüsse oder Früchte, nach einem Tonsignal möglich, das gemäß dem Programm der Brotzubereitung erschallt.
- Bei der Einstellung des Timers kann man Früchte und Nüsse am Anfang dazugeben, doch dafür sind diese klein zu schneiden.

TIMER

- Die Timer-Funktion erlaubt, die Zubereitungszeit zu verschieben.
- Maximale Verschiebungszeit – 13 Stunden.
- Z.B.: laufende Zeit 20:30, das Brot soll zu 7:00 Uhr bereit sein, d.h. in 10 Stunden und 30 Minuten. Die Taste MENÜ betätigen, den Betriebsmodus, die Krustenfarbe und die Laibgröße wählen, dann die Taste + betätigen, um die Zeit bis 10 Stunden und 30 Minuten hinzufügen. Die Zeit erscheint im LC-Display. Dann die Taste START/STOPP betätigen, um den Timer zu aktivieren. Im Display beginnt das Zurückzählen zum Start.
- ACHTUNG: Den Timer bei leichtverderblichen Zutaten, wie Eier, Milch, Sahne und Käse, nicht verwenden.

NÜTZLICHE RATSCHLÄGE

- Zuerst den abnehmbaren Becher herausnehmen, darin notwendige Zutaten zugeben und nur dann den Becher in den Brotbackautomaten stellen.
- Immer die Reihenfolge der Zutatenzugabe beachten: zuerst Flüssigkeiten, Butter, Zucker, Salz, dann Mehl und sonstige Zusätze und am Ende – Hefen.
- Alle Zutaten sollen der Raumtemperatur für Erhaltung des optimalen Hefewachstums sein.
- Die Menge der Zutaten genau messen. Sogar eine geringe Abweichung von der im Rezept angegebenen Größe kann das Ergebnis des Gebäcks beeinflussen.
- Beim Betrieb kann Kondensat auf dem Deckel des Brotbackautomaten entstehen. Beim Mischen kann man den Deckel aufmachen.
- Den Deckel beim Backen nicht aufmachen! Das Brot kann sich setzen.

BETRIEBSORDNUNG

- Den abnehmbaren Becher herausnehmen.
- Auf den Spatel für Anrühren des Teigs drücken, prüfen, ob er funktionsfähig ist.
- Die Zutaten in den Becher legen.
- ACHTUNG: Beachten, dass die Hefen das Salz und die Flüssigkeit nicht berühren.
- Den abnehmbaren Becher in den Brotbackautomaten stellen.
- Die richtige Stellung des Bechers beachten.
- Den Deckel des Geräts zumachen.
- Das Gerät ans Stromnetz anschießen. Es erschallt ein Tonsignal und im Display erscheinen die Nummer und die Dauer des Programms.
- Die Taste MENÜ betätigen und die Nummer des Programms wählen.
- Die Krustenfarbe und Laibgröße wählen.
- Jetzt kann man die Zubereitungszeit mit dem Timer regeln.
- Die Taste START/STOPP für das Starten des Programms betätigen.
- Nach Ablauf der Arbeit erschallt ein Tonsignal und im Display erscheint die Zeit 0:00.
- Das Brot ein bisschen stehen lassen.
- Bevor der Deckel aufgemacht wird, ist das Gerät vom Stromnetz abzuschalten.
- Den Becher mit Topflappen oder Fausthandschuhen herausnehmen.
- Den Becher umkippen und ein bisschen schütteln. Wenn das Brot nicht gleitet, kann man Holz- oder Kunststoffspatel für Herausnehmen des Brots aus dem Becher verwenden.
- Keinesfalls metallische Gegenstände verwenden, sie können die Oberfläche des Bechers ritzen.
- Das Brot 30 Minuten abkühlen lassen, danach kann es geschnitten werden.
- ACHTUNG: Beachten, dass der Spatel für Anrühren des Teigs ins Brot nicht geraten ist!

PROBLEME UND DEREN BEHEBUNGSWEISEN

Vor der Anwendung ins Service-Zentrum bitte in die unten dargestellte Tabelle Einsicht nehmen.

Das Brot läuft nicht auf	*Die Qualität des Mehlglutens passt nicht oder Sie benutzen Backmehl (Die Qualität des Glutens kann sich abhängig von der Temperatur, Feuchtigkeit, Lagerungsbedingungen des Mehls und der Erntezeit ändern).*

	• Verwenden Sie einen anderen Mehltyp, Mehl eines anderen Herstellers oder eine andere Mehlpartie. *Der Teig wurde zu hart, denn Sie haben zu wenig Flüssigkeit zugegeben.* • Backmehl mit hohem Eiweißgehalt saugt mehr Wasser als andere Mehltypen ein, deswegen wären zusätzliche 10-20 ml Wasser in diesem Fall behilflich. *Sie benutzen unpassende Hefen.* • Trockene Hefen aus Päckchen mit der Überschrift „schnellwirkende Hefen“ anwenden. Dieser Typ bedarf keiner Vorgärung. *Sie haben zu wenig Hefen zugefügt, oder Ihre Hefen verdorben sind.*
Der Oberteil des Brots ist uneben	• Den Messlöffel benutzen. Verfallsdatum der Hefen prüfen. (Hefen im Kühlschrank aufbewahren) *Auf die Hefen geriet Flüssigkeit vor dem Mischen.* • Prüfen, ob die Zutaten in richtiger Reihenfolge gemäß der Anweisung zugegeben sind. *Sie haben zu viel Salz oder zu wenig Zucker zugegeben.* • Rezept prüfen und richtige Menge mit dem Messlöffel abmessen. • Prüfen, dass weder Salz noch Zucker in anderen Zutaten enthalten sind.
Das Brot ist zu locker	*Sie haben zu viele Hefen verwendet.* • Rezept prüfen und richtige Menge mit dem Messlöffel abmessen. *Sie haben zu viel Flüssigkeit zugegeben.* • Einige Mehlarten saugen mehr Wasser als andere ein, deswegen versuchen Sie, die Wassermenge um 10-20 ml vermindern.
Das Brot ist nach Aufgehen gesunken	*Die Qualität des Mehls ist mangelhaft.* • Verwenden Sie Mehl eines anderen Herstellers. *Sie verwenden zu viel Flüssigkeit.* • Versuchen Sie, die Wassermenge um 10-20 ml vermindern.
Das Brot ist zu stark aufgegegangen	*Sie verwenden zu viel Hefen/Wasser.* • Rezept prüfen und richtige Menge mit dem Messlöffel (Hefen)/Messtasse (Wasser) abmessen. • Beachten, dass keine überflüssige Wassermenge aus anderen Zutaten nicht besteht. *Sie haben nicht genug Mehl.* • Mehl sorgfältig mit der Waage abwiegen.
Das Brot ist blaß und klebrig	*Sie benutzen nicht genug Hefen, oder die Hefen sind verdorben.* • Benutzen Sie den beigelegten Messlöffel. Das Verfallsdatum der Hefen prüfen. (Hefen im Kühlschrank aufbewahren) *Störung bei der Einspeisung, oder der Betrieb wurde beim Backen des Brots unterbrochen.* • Das Gerät schaltet sich aus, wenn der Betrieb um mehr als zehn Minuten unterbrochen ist. Das Brot aus der Form herausnehmen und einen Zyklus mit neuen Zutaten wieder starten.
Auf dem Brot ist Mehl geblieben	*Sie haben zu viel Mehl verwendet oder haben zu wenig Flüssigkeit.* • Rezept prüfen und richtige Menge des Mehls (mit der Waage) oder der Flüssigkeit (mit dem Messtasse für Flüssigkeiten aus dem Set) abmessen.
Das Brot ist schlecht vermischt	*Sie haben den Spatel für Anrühren des Teigs in die Backform nicht eingesetzt.* • Vor dem Einlegen der Zutaten sich vergewissern, dass de Spatel in der Form ist. *Störung bei der Einspeisung, oder der Betrieb wurde beim Backen des Brots unterbrochen.* • Das Gerät schaltet sich aus, wenn der Betrieb um mehr als zehn Minuten unterbrochen ist. • Anscheinend wäre es notwendig, das Backen des Brots wieder starten, doch es kann zu einem negativen Ergebnis führen, wenn das Anrühren schon begonnen hat.
Im Display ist nach dem Anlaufen des Programms LLL erschienen	Das bedeutet, dass die Temperatur im Brotbackautomaten zu niedrig ist. Das Gerät ist in einen wärmeren Raum hinüberzutragen.
Im Display ist nach dem Anlaufen des Programms HHH erschienen	Das bedeutet, dass die Temperatur im Brotbackautomaten zu hoch ist. Man soll das Programm unterbrechen, das Gerät vom Stromnetz abschalten, den Deckel aufmachen und das Gerät vor der Fortsetzung des Programms abkühlen lassen.
Im Display ist nach dem Arbeitsanfang	Störung bei der Einspeisung, Fehler in der Arbeit des Temperaturgebers. Es ist notwendig, sich ans Service-Zentrum zu wenden.

des Brotbackautomaten EE0/EE1 erschienen	

REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG
- Den Brotbackautomaten regelmäßig reinigen und von dessen Oberfläche etwaige Speisenreste entfernen.
- Den Brotbackautomaten vor der Reinigung ausschalten und vom Stromnetz abschalten.
- Den Brotbackautomaten abkühlen lassen.
- Das Bedienungsfeld, äußere und innere Oberfläche, den abnehmbaren Becher mit einem feuchten Stoff mit einem Waschmittel wischen.
- Keine aggressiven Mittel oder Schleifmittel anwenden.

AUFBEWAHRUNG
- Beachten, dass der Brotbackautomat vom Stromnetz abgeschaltet ist und vollständig abgekühlt ist.
- Alle Anforderungen des Abschnitts „REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG“ erfüllen.
- Den Brotbackautomaten mit dem halb aufgemachten Deckel in einer trockenen und sauberen Stelle aufbewahren.

CR PRIRUČNIK ZA KORISNIKA

ZAŠTITNE MJERE

Važni sigurnosni postupci. Pažljivo pročitajte i pohranite kako biste kasnije pronašli potrebne informacije.
- Nepravilno rukovanje pekačem kruga može dovesti do kvara te ozljeđivanja korisnika.
- Prije nego što pekača kruha pokrenete prvi puta, uvjerite se odgovaraju li tehnički podaci na naljepnici parametrima mreže dovoda električne energije.

POZOR! Utikač za struju ima žicu i uzemljenje. Ukopčajte pekač kruha samo u odgovarajuće uzemljene utičnice.
- Upotrijebite ga samo za upotrebu u domaćinstvu u skladu s priručnikom za korisnike. Pekač kruha nije namijenjen industrijskoj upotrebi.
- Ne koristite ga na otvorenom prostoru.
- Pekač kruha uvijek isključite prije čišćenja ili ako ga ne koristite.
- Pekač kruha ne smiju koristiti ljudi (ni djeca) s niskom fizičkom, emocionalnom ili mentalnom sposobnošću, ili ako nemaju životnog iskustva ili znanja; ako nisu pod nadzorom ili ako im nema tko dati upute o upotrebi pekača kruha od strane osobe koja je odgovorna za njihovu sigurnost.
- Djeca moraju biti pod nadzorom kako bi se izbjeglo njihovo igranje s pekačem kruha.
- Pekač kruha ne ostavljajte bez nadzora kada je uključen.
- Ne koristite dodatnu opremu koja nije dostavljena zajedno s pekačem kruha.
- Ne koristite pekač kruha ako su žica ili utikač za struju oštećeni. Kako bi izbjegli opasnost, oštećena žica mora se zamijeniti u ovlaštenom servisnom centru.
- Pekač kruha i žicu ne stavljajte u vodu ili druge tekućine. Ako ipak dođe do toga, odmah isključite pekač kruha, a prije nastavka upotrebe provjerite njegovu sposobnost djelovanja i sigurnost kod kvalificiranih specijalista.
- Uvjerite se ne dodiruje li žica bilo kakve oštre rubove i vruće površine.
- Ne vucite žicu, ne okrećite je, i ne motajte je oko pekača kruha.
- Pekač kruha koristite samo za kuhanje. Ne koristite ga za sušenje odjeće, papira ili drugih stvari.
- Ne uključujte prazni pekač kruha. Pekač kruha ne koristite za pohranjivanje bilo čega.
- Pekač kruha nije namijenjen konzervaciji.
- Sastojke ne stavljajte na dno pekača kruha, koristite posudu za pečenje.
- Slijedite recepte.
- Kako bi spriječili kratki spoj ili kvar pekača kruha, pobrinite se da voda ne dođe u rupe za ventiliranje.
- Nepravilno čišćenje pekača kruha može dovesti do istrošenosti površine, što može imati utjecaj na djelovanje pekača kruha te stvoriti rizik za korisnika.
- Kod korištenja produžnog kabla uvjerite se odgovara li sposobnost rukovanja električnom energijom žice sposobnosti rukovanja električnom energijom pekača kruha.
- Pozor! Pekač kruha se tijekom rada ugrije! U slučaju potrebe dodirivanja pekača kruha tijekom njegovog rada upotrijebite rukavice za pećnicu ili držače za lonac.
- Izbjegavajte dodirivanje lopatice za miješenje tijekom rada pekača kruha, jer vas mogu ozlijediti!

PREDNOSTI VAŠEG PEKAČA KRUHA
- Pekač kruha ima automatski način rada za izradu kruha.
- Za pečenje možete odabrati 12 različitih programa.
- Možete koristiti mješavine za pečenje koje su spremne za upotrebu.

- Pekač kruha može kuhati džem.
- Možete miješati tijesto za rezance i ostala jela.

INSTALACIJA

- Pobrinite se da u pekaču kruha nema ambalaže ili drugih stvari.
- Uvjerite se nisu li tijekom prijevoza oštećene sljedeće stvari:
  - pokrov;
  - glavni dio i prozor za pogled;
  - zidovi pekača kruha;
  - posuda za pečenje.
- Ako ima bilo kakvih oštećenja, ne uključujte pekač kruha; kontaktirajte prodavača ili servisni centar.
- Pekač kruha instalirajte na suhoj, ravnoj površini koja je otporna na vrućinu.
- Pekač kruha ne instalirajte u blizini zapaljivih materijala, eksploziva i spontano zapaljivih plinova.
- Pekač kruha ne stavljajte kraj kuhala na plin ili električnog kuhala, kao ni kraj ostalih izvora vrućine.
- Ništa ne stavljajte na pekač kruha. Ne zatvarajte rupe za ventilaciju.
- Pekač kruha ne stavljajte u kuhinjski ormarić. Za normalan rad pekača kruha osigurajte dovoljno prostora za ventilaciju: najmanje: 20 cm iznad, 10 cm straga i najmanje 5 cm sa svake strane.
- Prije nego što ga pokrenete prvi puta, mokrom krpom obrišite posudu za pečenje, lopaticu za miješenje, unutrašnje i vanjske dijelove pekača kruha. Uklonite zaštitni sloj s upravljačke ploče.

DJELOVANJE

- Pekač kruha uključite u utičnicu električne energije.
- Sastojke stavite u pekač kruha (u skladu s receptom) i zatvorite pokrov.

TIPKA IZBORNIKA

- Odaberite željeni program pečenja. LCD zaslon će pokazati broj programa i vrijeme pečenja koje odgovara programu.
- Pozor: svaki put kad pritisnete tipku morate čuti zvuk piska.

BOJA KORE

- Mogućnost boje kore omogućuje odabir između svijetle, srednje i tamne kore.
- Tipku pritisnite jedan, dva ili tri puta za svijetlu, srednju ili tamnu koru. LCD zaslon će prikazati strelicu koja pokazuje odabranu boju kore.

VRIJEME PEČENJA

- Pomoću tipaka + i − možete kontrolirati vrijeme pečenja.

VELIČINA ŠTRUCE

- Ova funkcija omogućuje postavljanje težine pečene štruce. Mala štruca teži 500g, velika štruca teži 750g.
- Pritisnite tipku jedan ili dva puta za malu ili veliku štrucu.
- LCD zaslon će prikazati strelicu koja pokazuje odabranu veličinu štruce.
- POZOR: Pekač kruha će prema zadanom peči veliku štrucu.
- POZOR: Veličinu štruce ne možete odabrati za programe 7-12.

СТАРТ
СТОП TIPKA ZA POKRETANJE/ZAUSTAVLJANJE

- Za pokretanje/zaustavljanje pekača kruha ili ponovno postavljanje odabrane mogućnosti pritisnite tipku POKRETANJE/ZAUSTAVLJANJE.
- Za izvršavanje rada ili ponovno postavljanje parametara držite tipku na 2 sekunde sve dok ne čujete dugi pisak.
- POZOR: Tipku POKRETANJE/ZAUSTAVLJANJE ne pritišćite ako želite kontrolirati stanje pekača kruha. Za kontroliranje procesa pečenja upotrijebite prozor za pogled na pokrovu.

BROJ PROGRAMA

- Broj programa je prikazan u gornjem lijevom kutu LCD zaslona.

FUNKCIJA MEMORIJE

- U slučaju kvara vezano uz električnu energiju na dulje od 10 minuta, pekač kruha će nastaviti odabrani program od trenutka kvara električne energije.

PROGRAM PEČENJA

- Za odabir potrebnog programa pritisnite tipku IZBORNIK.

Program pečenja 1. Osnovni „Basic“

- Ovaj način rada se koristi za bijeli ili miješani kruh. Za tu vrstu kruha se koristi raženo ili pšenično brašno. Štruca je lagana i kompaktna. Za sastojke pogledajte tablicu na kraju priručnika.

Program pečenja 2. Francuski kruh „French“

- Ovaj način rada koristi se za pečenje laganog, lisnatog pšeničnog kruha koji je hrskav. Štruca je lagana i kompaktna. Za sastojke pogledajte tablicu na kraju priručnika.

Program pečenja 3. Dijetalni „Whole wheat“
- Ovaj način rada koristi se za pečenje hrapavog kruha. U ovom načinu rada za miješenje i dizanje tijesta treba više vremena. Štruca je teška i kompaktna. Za sastojke pogledajte tablicu na kraju priručnika.

Program pečenja 4. Brzi „Quick“
- Ovaj način rada koristi se za pečenje kruha sa sodom ili kvascem. Štruca je lagana i kompaktna. Za sastojke pogledajte tablicu na kraju priručnika.

Program pečenja 5. Slatki „Sweet“
- Ovaj način rada koristi se za pečenje kruha s različitim slatkim dodacima, kao što su voćni sok, pasta od lješnjaka, sušeno voće, čokolada ili šećer. U ovom načinu rada za dizanje je potrebno više vremena, a kao rezultat toga kruh je lagan i nabujao. Za sastojke pogledajte tablicu na kraju priručnika.

Program pečenja 6. Dvostruko brzi „Ultra fast“
- Ovaj način rada koristi se za pečenje dijetalnog kruha. U ovom načinu rada su procesi miješenja, dizanja i pečenja zamjetno skraćeni te ne zahtijevaju puno vremena. Kao rezultat toga, kruh je najhrapaviji od svih 12 mogućih načina rada. Za sastojke pogledajte tablicu na kraju priručnika.

Program pečenja 7. Desert „Dessert“
- Ovaj način rada se koristi za peciva. Pecivo je lagano i kompaktno. Za sastojke pogledajte tablicu na kraju priručnika.

Program pečenja 8. Tjestenina „Pasta“
- Ovaj način rada se koristi za peciva. U ovom načinu rada se tjestenina mijesi bez daljnjeg pečenja. Za sastojke pogledajte tablicu na kraju priručnika.

Program pečenja 9. Tijesto „Dough“
- Ovaj način rada se koristi za pripremu tijesta. U ovom načinu rada se tijesto mijesi bez daljnjeg pečenja. Za sastojke pogledajte tablicu na kraju priručnika.

Program pečenja 10. Džem “Jam”
- Ovaj način rada se koristi za pripremu džema. Za sastojke pogledajte tablicu na kraju priručnika.

Program pečenja 11. Kolač “Cake”
- Ovaj način rada koristi se za pečenje kolača i pita. Za sastojke pogledajte tablicu na kraju priručnika.

Program pečenja 12. Grijanje „Bake“
- Ovi načini rada koriste se za dodatno pečenje u slučaju da je kruh na pola pečen ili korica nije dovoljno hrskava. Za vrijeme pečenja pogledajte tablicu na kraju priručnika.
- Kako bi prekinuli djelovanje pritisnite tipku ZAUSTAVLJANJE/POKRETANJE i držite je na 2 sekunde dok ne čujete pisak.
- U načinima rada 1-6 možete dodati dodatne sastojke kao što su lješnjaci ili voće nakon piska u skladu s programom pečenja.
- Ako postavite mjerač vremena, voće i lješnjake možete dodati na početku, no oni moraju biti nasjeckani.

MJERAČ VREMENA
- Mogućnost mjerača vremena omogućuje odgodu pečenja.
- Maksimalno razdoblje odgode je 13 sati.
- Na primjer: trenutno vrijeme je 20:30, želite da kruh bude spreman do 7:00, npr. za 10 sati i 30 minuta. Pritisnite tipku IZBORNIK, odaberite način rada, odaberite boju korice i veličinu štruce, zatim pritisnite tipku + kako biste povećali vrijeme do 10 sati i 30 minuta. LCD zaslon će pokazati vrijeme. Zatim pritisnite tipku POKRETANJE/ZAUSTAVLJANJE kako biste postavili mjerač vremena. Zaslon će prikazati odbrojavanje.
- POZOR: ne koristite mjerač vremena, ako koristite sastojke koji se brzo kvare, kao što su jaja, mlijeko, vrhnje i sir.

SAVJETI
- Najprije uklonite posudu za pečenje, dodajte potrebne sastojke i zatim postavite posudu za pečenje u pekač kruha.
- Strogo slijedite redoslijed dodavanja sastojaka. Najprije dodajte tekućine, maslac, šećer, sol, a zatim dodajte brašno i ostale dodatke, kvasac dodajte na kraju.
- Svi sastojci moraju biti na sobnoj temperaturi kako bi se održao optimalan rast kvasca.
- Točno izmjerite sastojke. Čak i mala odstupanja od količina koja su određena u receptu mogu utjecati na rezultat pečenja.
- Tijekom rada može doći do kondenzacije na pokrovu, možete otvoriti pokrov tijekom miješenja.
- Ne otvarajte pokrov tijekom procesa pečenja! Kruh može kolabirati.

REDOSLIJED DJELOVANJA
- Uklonite posudu za pečenje.
- Potisnite lopaticu za miješenje kako biste provjerili djeluje li.
- Dodajte sastojke u posudu za pečenje.
- POZOR: pobrinite se da kvasac ne dodiruje sol i tekućinu.
- Postavite posudu za pečenje u pekač kruha.
- Uvjerite se jeste li ispravno postavili posudu za pečenje.
- Zatvorite pokrov.

- Pekač kruha uključite u utičnicu električne energije. Čut ćete pisak, a zaslon će pokazati broj programa i vrijeme pečenja.
- Pritisnite tipku IZBORNIK i odaberite program.
- Odaberite boju kore i veličinu štruce.
- Sada možete podesiti vrijeme pečenja pomoću mjerača vremena.
- Pritisnite tipku POKRETANJE/ZAUSTAVLJANJE kako biste pokrenuli program.
- Nakon što je proces pečenja završen, čut ćete pisak i zaslon će pokazati 0:00.
- Pustite kruh da se odmara.
- Prije otvaranja pokrova iskopčajte pekač kruha iz utičnice električne energije.
- Uklonite posudu za pečenje pomoću držača za lonac ili rukavicama za pećnicu.
- Okrenite posudu za pečenje i nježno je protresite. Ako kruh ne klizne van, možete upotrijebiti drvene ili plastične lopatice kako biste izvadili kruh iz posude za pečenje. Ni u kojem slučaju ne koristite metalne predmete, jer oni mogu ogrepsti površinu posude za pečenje.
- Pustite kruh da se ohladi na 30 minuta, a nakon toga možete ga rezati.
- POZOR: uvjerite se da lopatica za miješenje nije u kruhu!

RJEŠAVANJE PROBLEMA

Prije kontaktiranja servisnog centra, molimo, pročitajte sljedeću tablicu.

Kruh se ne diže Vrh kruha je nepravilan	*Gluten u vašem brašnu nije dobre kvalitete ili niste koristili brašno za pečenje. (Kvaliteta glutena razlikuje se ovisno o temperaturi, vlazi, uvjetima pohranjivanja brašna i vremena žetve)* • Isprobajte drugu vrstu brašna, brašno drugog proizvođača ili druge serije. *Tijesto je postalo pretvrdo jer ste dodali premalo tekućine.* • Brašno za pečenje s visokoproteinskim sadržajem troši više vode nego ostale vrste brašna, pokušajte dodati dodatnih 10-20 ml vode. *Koristite neprikladan kvasac.* • Upotrijebite kvasac u pakiranjima koji imaju opis „kvasca s brzim djelovanjem“. Ova vrsta kvasca ne zahtjeva prethodnu fermentaciju. *Stavili ste malo kvasca ili je kvasac star.* • Koristite mjernu žlicu. Provjerite datum isteka kvasca. (Pohranjujte ga u frižideru) *Tekućina je došla do kvasca prije miješenja.* • Uvjerite se jeste li dodali sastojke ispravnim redoslijedom u skladu s receptom. *Dodali ste previše soli i nedovoljno šećera.* • Provjerite recept i izmjerite količinu pomoću mjerne žlice. • Uvjerite se nema li soli i šećera u ostalim sastojcima.
Kruh je preopušten	*Upotrijebili ste previše kvasca.* • Provjerite recept i izmjerite količinu pomoću mjerne žlice. *Upotrijebili ste previše tekućine.* • Neke vrste brašna trebaju više vode od ostalih vrsta, pokušajte smanjiti količinu vode za 10-20 ml.
Kruh je kolabirao nakon dizanja	*Kvaliteta vašeg brašna nije zadovoljavajuća.* • Pokušajte s brašnom kojeg je proizveo drugi proizvođač. *Upotrijebili ste previše tekućine.* • Pokušajte smanjiti količinu vode za 10-20 ml.
Kruh je narastao previše	*Upotrijebili ste previše kvasca/vode.* • Provjerite recept i izmjerite količinu pomoću mjerne žlice (kvasac) / mjerne šalice (voda). • Uvjerite se ne daju li ostali sastojci višak vode. *Niste stavili dovoljno brašna.* • Pažljivo izvažite brašno pomoću skala.
Kruh je blijed i ljepljiv	*Stavili ste nedovoljno kvasca ili je kvasac star.* • Koristite mjernu žlicu. Provjerite datum isteka kvasca. (Pohranjujte ga u frižideru) *Došlo je do kvara električne energije ili se pekač kruha zaustavio tijekom procesa pečenja.* • Pekač kruha će se isključiti ako je prekinut na dulje od deset minuta. Morate ukloniti kruh iz posude i ponovno započeti ciklus s novim sastojcima.
Ima brašna na kruhu	*Upotrijebili ste previše brašna ili premalo tekućine.* • Provjerite recept i izmjerite točnu količinu brašna pomoću skala ili točnu količinu tekućine pomoću mjerne šalice koju ste dobili zajedno s pekačem kruha.
Kruh je slabo izmiješan	*U posudu za pečenje niste stavili lopaticu za miješenje.* • Prije dodavanja sastojaka se uvjerite nalazi li se lopatica za miješenje u posudi. • *Došlo je do kvara električne energije ili se pekač kruha zaustavio tijekom procesa pečenja.*

	• Pekač kruha će se isključiti ako je prekinut na dulje od deset minuta. • Možda ćete morati ponovno pokrenuti pekač kruha, no to može dovesti do negativnog rezultata, ako je miješenje već započelo.
Zaslon prikazuje LLL nakon pokretanja programa	To znači da je temperatura u pekaču kruha preniska. Premjestite pekač kruha u topliju sobu.
Zaslon prikazuje HHH nakon pokretanja programa	To znači da je temperatura u pekaču kruha previsoka. Zaustavite program, iskopčajte pekač kruha iz utičnice električne energije, otvorite pokrov i ostavite pekač kruha da se ohladi prije nego što nastavite s programom.
Zaslon prikazuje EE0/ EE1 nakon pokretanja pekača kruha	Došlo je do kvara električne energije, greške u djelovanju senzora temperature. Kontaktirajte servisni centar.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

- Redovito čistite pekač kruha i uklonite sve ostatke hrane s njegove površine.
- Prije čišćenja isključite pekač kruha i otkopčajte ga iz utičnice električne energije.
- Pustite da se pekač kruha do kraja ohladi.
- Mokrom krpom i deterdžentom obrišite upravljačku ploču, vanjsku i unutrašnju površinu, posudu za pečenje.
- Ne koristite agresivna sredstva ili abrazive.

POHRANJIVANJE

- Uvjerite se je li pekač kruha iskopčan iz utičnice električne energije i do kraja ohlađen.
- Slijedite zahtjeve odjeljka ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE.
- Pohranite pekač kruha s napola otvorenim pokrovom na suho i čisto mjesto.

GB TABLE OF OPERATION TIME
RUS ТАБЛИЦА ВРЕМЕНИ РАБОТЫ ПРОГРАММ
UA ТАБЛИЦЯ ЧАСУ РОБОТИ ПРОГРАМ

GB TABLE OF OPERATION TIME

Settings / Cycle	1. BASIC		2. FRENCH BREAD		3. DIETARY		4. QUICK		5. SWEET	
	750g 2:50	500g 2:48	750g 3:20	500g 3:18	750g 3:30	500g 3:28	750g 1:58	500g 1:55	750g 2:53	500g 2:51
KNEADING 1	10	10	14	14	11	11	8	8	11	11
RISING 1	20	20	30	30	30	30	5	5	25	25
KNEADING 2	13	13	12	12	15	15	15	15	14	14
RISING 2	25	25	29	29	42	42	10	10	27	27
RISING 3	40	40	40	40	50	50	-	-	40	40
BAKING	62	60	75	73	62	60	80	77	56	54
KEEP IN WARMTH	60		60		60		60		60	
ADDITION OF SUPPLEMENTS	2:22	2:20	2:29	2:27	2:44	2:42	1:35	1:32	2:11	2:09
DELAY	13:00		13:00		13:00		13:00		13:00	

Settings / Cycle	6. DOUBLE QUICK		7. DESSERT	8. PASTA	9. DOUGH	10. JAM	11. CAKE	12. HEATING
	750g	500g	1:20	0:15	1:30	1:20	1:38	0:10
	1:15	0:59						
KNEADING 1	12	11	20	15	20	-	18	-
RISING 1	-	-	-	-	-	15	5	-
KNEADING 2	-	-	-	-	-	-	-	-
RISING 2	-	-	-	-	30	-	-	-
RISING 3	20	10	-	-	40	65	75	-
BAKING	43	38	60	-	-			0:10
KEEP IN WARMTH	60	60	60	-	-	60	60	60
ADDITION OF SUPPLEMENTS	1:10	0:54	-	-	-	-	-	-
DELAY	-	-	-	13:00	13:00	-	-	-

RUS ТАБЛИЦА ВРЕМЕНИ РАБОТЫ ПРОГРАММ

Настройки / Цикл	1.ОСНОВНОЙ		2.ФРАНЦУЗСКИЙ		3.ДИЕТИЧЕСКИЙ		4.БЫСТРЫЙ		5.СЛАДКИЙ	
	750г 2:50	500г 2:48	750г 3:20	500г 3:18	750г 3:30	500г 3:28	750г 1:58	500г 1:55	750г 2:53	500г 2:51
ЗАМЕС 1	10	10	14	14	11	11	8	8	11	11
ПОДНЯТИЕ 1	20	20	30	30	30	30	5	5	25	25
ЗАМЕС 2	13	13	12	12	15	15	15	15	14	14
ПОДНЯТИЕ 2	25	25	29	29	42	42	10	10	27	27
ПОДНЯТИЕ 3	40	40	40	40	50	50	-	-	40	40
ВЫПЕКАНИЕ	62	60	75	73	62	60	80	77	56	54
ДЕРЖАТЬ В ТЕПЛЕ	60		60		60		60		60	
ДОБАВЛЕНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ИНГРЕДИЕНТОВ	2:22	2:20	2:29	2:27	2:44	2:42	1:35	1:32	2:11	2:09
ОТСРОЧКА	13:00		13:00		13:00		13:00		13:00	

Настройка / Цикл	6.УСКОРЕННЫЙ		7.ДЕСЕРТ	8.МАКАРОНЫ	9. ТЕСТО	10. ВАРЕНЬЕ	11.КЕКС	12. ПОДОГРЕВ
	750г	500г	1:20	0:15	1:30	1:20	1:38	0:10
	1:15	0:59						
ЗАМЕС 1	12	11	20	15	20	-	18	-
ПОДНЯТИЕ 1	-	-	-	-	-	15	5	-
ЗАМЕС 2	-	-	-	-	-	-	-	-
ПОДНЯТИЕ 2	-	-	-	-	30	-	-	-
ПОДНЯТИЕ 3	20	10	-	-	40	65	75	-
ВЫПЕКАНИЕ	43	38	60	-	-			0:10
ДЕРЖАТЬ В ТЕПЛЕ	60	60	60	-	-	60	60	60
ДОБАВЛЕНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ИНГРЕДИЕНТОВ	1:10	0:54	-	-	-	-	-	-
ОТСРОЧКА	-	-	-	13:00	13:00	-	-	-

UA ТАБЛИЦЯ ЧАСУ РОБОТИ ПРОГРАМ

Настройки / Цикл	1.ОСНОВНИЙ		2.ФРАНЦУЗЬКИЙ		3.ДІЄТИЧНИЙ		4.ШВИДКИЙ		5.СЛАДКИЙ	
	750г 2:50	500г 2:48	750г 3:20	500г 3:18	750г 3:30	500г 3:28	750г 1:58	500г 1:55	750г 2:53	500г 2:51
ЗАМІШУВАННЯ 1	10	10	14	14	11	11	8	8	11	11
ПІДНЯТТЯ 1	20	20	30	30	30	30	5	5	25	25
ЗАМІШУВАННЯ 2	13	13	12	12	15	15	15	15	14	14
ПІДНЯТТЯ 2	25	25	29	29	42	42	10	10	27	27
ПІДНЯТТЯ 3	40	40	40	40	50	50	-	-	40	40
ВИПІКАННЯ	62	60	75	73	62	60	80	77	56	54
ТРИМАТИ В ТЕПЛІ	60		60		60		60		60	
ДОДАВАННЯ ДОМІШОК	2:22	2:20	2:29	2:27	2:44	2:42	1:35	1:32	2:11	2:09
ВІДСТРОЧЕННЯ	13:00		13:00		13:00		13:00		13:00	

Настройка / Цикл	6.ПРИСКОРЕНИЙ		7.ДЕСЕРТ	8.МАКАРОНИ	9. ТІСТО	10. ВАРЕННЯ	11.КЕКС	12. ПІДІГРІВАННЯ
	750г	500г	1:20	0:15	1:30	1:20	1:38	0:10
	1:15	0:59						
ЗАМІШУВАННЯ 1	12	11	20	15	20	-	18	-
ПІДНЯТТЯ 1	-	-	-	-	-	15	5	-
ЗАМІШУВАННЯ 2	-	-	-	-	-	-	-	-
ПІДНЯТТЯ 2	-	-	-	-	30	-	-	-
ПІДНЯТТЯ 3	20	10	-	-	40	65	75	-
ВИПІКАННЯ	43	38	60	-	-			0:10
ТРИМАТИ В ТЕПЛІ	60	60	60	-	-	60	60	60
ДОДАВАННЯ ДОМІШОК	1:10	0:54	-	-	-	-	-	-
ВІДСТРОЧЕННЯ	-	-	-	13:00	13:00	-	-	-

GB RECIPES RUS РЕЦЕПТЫ UA РЕЦЕПТИ

RECIPES

WHITE BREAD

	Ingredients	750 g	500 g
1	Water	250 ml	170 ml
2	Vegetable oil	1 1/2 tablespoons	1 tablespoon
3	Salt	3/4 teaspoons	2/3 teaspoons
4	Sugar	1 1/2 tablespoons	1 tablespoon
5	Powdered milk	1 1/2 tablespoons	1 tablespoon
6	Flour	2 4/5 cups	2 cups
7	Yeast	1 teaspoon	1 teaspoon

1. Add all ingredients into the baking pan in the specified order.
2. Set the baking pan into the breadmaker.
3. Select **BASIC** program, the crust colour and the loaf size.
4. Remove the bread from the baking pan at the end of the program.
5. In this mode you can use timer to delay the baking time.

SESAME BREAD

	Ingredients	750 g	500 g
1	Water	270 ml	160 ml
2	Eggs	1 pcs	1 pcs
3	Powdered milk	1 1/2 tablespoons	1 tablespoon
4	Butter	3 tablespoons	2 tablespoons
5	Salt	3/4 teaspoons	2/3 teaspoons
6	Sugar	1 1/2 tablespoons	1 tablespoons
7	Flour	2 3/4 cups	2 cups
8	Yeast	1 teaspoon	1 teaspoon
9	Sesame	2 teaspoons	1 1/2 teaspoons

1. Add all ingredients into the baking pan in the specified order.
2. Set the baking pan into the breadmaker.
3. Select **BASIC** program, the crust colour and the loaf size.
4. 15 minutes before completion, open the lid and apply mixture of eggs and sugar, add some cinnamon and close the lid.
5. Remove the bread from the baking pan at the end of the program.
6. In this mode you can use timer to delay the baking time.

NUT BREAD

	Ingredients	750 g	500 g
1	Water	250 ml	170 ml
2	Eggs	1 pcs	1 pcs
3	Butter	3 tablespoons	2 tablespoons
4	Powdered milk	1 1/2 tablespoons	1 tablespoon
5	Salt	3/4 teaspoons	2/3 teaspoons
6	Sugar	1 1/2 tablespoons	1 tablespoon
7	Flour	2 3/4 cups	2 cups
8	Yeast	1 teaspoon	1 teaspoon
9	Nuts (walnut, pine nut)	1/3 cups	1/5 cups

1. Chop the nuts.
2. Add all ingredients except nuts into the baking pan in the specified order.
3. Set the baking pan into the breadmaker.
4. Select **BASIC** program, the crust colour and the loaf size.
5. Add nuts y opening the lid during a beep in the process of kneading.
6. 15 minutes before completion, open the lid and apply mixture of eggs and sugar, add some cinnamon and close the lid.
7. Remove the bread from the baking pan at the end of the program.
8. In this mode you can use timer to delay the baking time.

QUICK YEAST BREAD

	Ingredients	750 g	500 g
1	Warm water (40-45 degrees)	260 ml	170 ml
2	Eggs	1 pcs	1 pcs
3	Vegetable oil	1 1/2 tablespoons	1 tablespoon
4	Salt	3/4 teaspoons	2/3 teaspoons
5	Sugar	3 tablespoons	2 tablespoons
6	Flour	2 4/5 cups	2 cups
7	Yeast	1 teaspoon	1 teaspoon

1. Water should be 40-45 degrees, other ingredients should have room temperature.
2. Add all ingredients into the baking pan in the specified order.
3. Set the baking pan into the breadmaker.
4. Select **ULTRA FAST** program, the crust colour and the loaf size.
5. Remove the bread from the baking pan at the end of the program.
6. In this mode you can use timer to delay the baking time.

WHOLE GRAIN BREAD

	Ingredients	750 g	500 g
1	Water	250 ml	160 ml
2	Butter or margarine	1 1/2 tablespoons	1 tablespoon
3	Salt	1 teaspoon	3/4 teaspoons
4	Brown sugar	1 1/2 tablespoons	1 tablespoon
5	Powdered milk	1 1/2 tablespoons	1 tablespoon
6	Whole grain flour	1 1/2 cups	1 cup
7	Flour	1 1/2 cups	1 cup
8	Yeast	1 teaspoon	1 teaspoon

1. Add all ingredients into the baking pan in the specified order.
2. Set the baking pan into the breadmaker.
3. Select **WHOLE WHEAT** program, the crust colour and the loaf size.
4. Add nuts y opening the lid during a beep in the process of kneading.
5. Remove the bread from the baking pan at the end of the program.
6. In this mode you can use timer to delay the baking time.

DIET BREAD

	Ingredients	750 g	500 g
1	Water	250 ml	160 ml
2	Raisins	1/3 cups	1/4 cups
3	Butter or margarine	1 1/2 tablespoons	1 tablespoon
4	Honey	1 1/2 tablespoons	1 tablespoon
5	Salt	1 teaspoon	3/4 teaspoons
6	Brown sugar	2 tablespoons	1 1/2 tablespoons
7	Whole grain flour	3 cup	2 1/3 cups
8	Yeast	2 teaspoons	1 1/2 teaspoons

1. Add all ingredients into the baking pan in the specified order.
2. You can use milk instead of water.
3. Set the baking pan into the breadmaker.
4. Select **WHOLE WHEAT** program, the crust colour and the loaf size.
5. Remove the bread from the baking pan at the end of the program.
6. In this mode you can use timer to delay the baking time.

FRENCH BREAD

	Ingredients	750 g	500 g
1	Water	270 ml	170 ml
2	Vegetable oil	1 tablespoon	3/4 tablespoons
3	Lemon juice	1 tablespoon	3/4 tablespoons
4	Salt	1 teaspoon	3/4 teaspoons
5	Sugar	1 teaspoon	3/4 teaspoons
6	Flour	2 4/5 cups	2 cups
7	Yeast	1 teaspoon	1 teaspoon

1. Add all ingredients into the baking pan in the specified order.
2. You can use milk instead of water.
3. Set the baking pan into the breadmaker.
4. Select **FRENCH** program, the crust colour and the loaf size.
5. Remove the bread from the baking pan at the end of the program.
6. In this mode you can use timer to delay the baking time.

CORN BREAD

	Ingredients	**750 g**	**500 g**
1	Water	250 ml	160 ml
2	Vegetable oil	2 tablespoons	1 1/2 tablespoons
3	Salt	3/4 teaspoons	1/2 teaspoons
4	Sugar	1 teaspoon	3/4 teaspoons
5	Powdered milk	2 tablespoons	1 1/2 tablespoons
6	Flour	2 1/3 cups	1 1/2 cups
7	Yeast	1 teaspoon	1 teaspoon

1. Add all ingredients into the baking pan in the specified order.
2. Set the baking pan into the breadmaker.
3. Select **FRENCH** program, the crust colour and the loaf size.
4. Remove the bread from the baking pan at the end of the program.
5. In this mode you can use timer to delay the baking time.

YEASTLESS BREAD

	Ingredients	**750 g**	**500 g**
1	Milk	250 ml	150 ml
2	Eggs	1 pcs	1 pcs
3	Butter	2 tablespoons	1 1/2 tablespoons
4	Salt	2/3 teaspoons	1/2 teaspoons
5	Sugar	1/5 cups	1/6 cups
6	Corn bread	1 cup	2/3 cups
7	Flour	2 cups	1 1/3 cups
8	Baking powder	1 1/2 teaspoons	1 1/2 teaspoons
9	Soda	1 1/2 teaspoons	1 1/2 teaspoons

1. Add all ingredients into the baking pan in the specified order.
2. Set the baking pan into the breadmaker.
3. Select **QUICK** program, the crust colour and the loaf size.
4. Remove the bread from the baking pan at the end of the program.
5. In this mode you can use timer to delay the baking time.

COFFEE BREAD

	Ingredients	**750 g**	**500 g**
1	Water	260 ml	170 ml
2	Eggs	1 pcs	1 pcs
3	Salt	3/4 teaspoons	2/3 teaspoons
4	Honey	1 1/2 tablespoons	1 tablespoon
5	Vegetable oil or butter	2 1/2 tablespoons	2 tablespoons
6	Powdered milk	1/4 cups	1/6 cups
7	Instant coffee	3 teaspoons	2 teaspoons
8	Sugar	1/6 cups	1/8 cups
9	Flour	2 2/3 cups	2 cups
10	Yeast	1 teaspoon	1 teaspoon

1. Add all ingredients into the baking pan in the specified order.
2. Set the baking pan into the breadmaker.
3. Select **SWEET** program, the crust colour and the loaf size.
4. Remove the bread from the baking pan at the end of the program.
5. In this mode you can use timer to delay the baking time.

RAISINS BREAD

	Ingredients	750 g	500 g
1	Water	260 ml	170 ml
2	Eggs	1 pcs	1 pcs
3	Vegetable oil	1 1/2 tablespoons	1 tablespoon
4	Salt	3/4 teaspoons	2/3 teaspoons
5	Honey	1 tablespoon	3/4 tablespoons
6	Powdered milk	1/2 cups	1/3 cups
7	Sugar	1/6 cups	1/8 cups
8	Flour	2 3/4 cups	2 cups
9	Yeast	1 teaspoon	1 teaspoon
10	Raisins	1/4 cups	1/5 cups

1. Add all ingredients into the baking pan in the specified order.
2. You can use milk instead of water and powdered milk in the same amount as water.
3. Set the baking pan into the breadmaker.
4. Select **SWEET** program, the crust colour and the loaf size.
5. Add raisins when you hear a beep during the kneading process.
6. Remove the bread from the baking pan at the end of the program.
7. In this mode you can use timer to delay the baking time.

BANANA BREAD

Ingredients	750 g	500 g
Water	200 ml	160 ml
Eggs	1 pcs	1 pcs
Honey	1 tablespoon	3/4 tablespoons
Banana	2/3 of banana	1/2 of banana
Vegetable oil or butter	2 tablespoons	1 1/2 tablespoons
Salt	3/4 teaspoons	2/3 teaspoons
Powdered milk	1/5 cups	1/6 cups
Sugar	1/5 cups	1/6 cups
Flour	2 1/2 cups	1 4/5 cups
Yeast	1 teaspoon	1 teaspoon

1. Slice the banana.
2. Add all ingredients into the baking pan in the specified order.
3. Set the baking pan into the breadmaker.
4. Select **SWEET** program, the crust colour and the loaf size.
5. Remove the bread from the baking pan at the end of the program.
6. In this mode you can use timer to delay the baking time.

PINEAPPLE BREAD

	Ingredients	750 g	500 g
1	Water	250 ml	130 ml
2	Eggs	1 pcs	1 pcs
3	Honey	1 tablespoon	3/4 tablespoons
5	Vegetable oil or butter	1 1/2 tablespoons	1 tablespoon
4	Pineapple puree	1/3 cups	1/5 cups
7	Powdered milk	1/5 cups	1/6 cups
6	Salt	3/4 teaspoons	2/3 teaspoons
8	Sugar	1/6 cups	1/8 cups
9	Flour	2 2/3 cups	2 cups
10	Yeast	1 teaspoon	1 teaspoon

1. Slice the pineapple and puree it in a blender.
2. Add all ingredients into the baking pan in the specified order.
3. Set the baking pan into the breadmaker.
4. Select **SWEET** program, the crust colour and the loaf size.
5. Remove the bread from the baking pan at the end of the program.
6. In this mode you can use timer to delay the baking time.

DOUGH

	Ingredients	
1	Water	260 ml
2	Flour	3 cups
3	Yeast	1 teaspoon

1. Add all ingredients into the baking pan in the specified order.
2. Set the baking pan into the breadmaker.
3. Select the **DOUGH** program.

PASTA AND RAVIOLI DOUGH

	Ingredients	
1	Water	260 ml
2	Flour	3 cups

1. Add all ingredients into the baking pan in the specified order.
2. Set the baking pan into the breadmaker.
3. Select the **PASTA** program.

JAM

	Ingredients	
1	Berries	2 cups
2	Sugar	1 cup
3	Lemon juice	2 tablespoons

1. Add all ingredients into the baking pan in the specified order.
2. Set the baking pan into the breadmaker.
3. Select the **JAM** program.

BERRY JAM

	Ingredients	
1	Berries (strawberry, pineapple)	2 cups
2	Starch	1/3 cups
3	Sugar	1 cup
4	Lemon juice	2 tablespoons

1. Puree berries in a blender beforehand.
2. Add all ingredients into the baking pan in the specified order.
3. Set the baking pan into the breadmaker.
4. Select the **JAM** program.

ORANGE JAM

	Ingredients	
1	Oranges (peeled and sliced)	750 g
2	Sugar	1 cup
3	Starch	1/3 cups

1. Peel the oranges beforehand and slice them or puree in a blender.
2. Add all ingredients into the baking pan in the specified order.
3. Set the baking pan into the breadmaker.
4. Select the **JAM** program.

APPLE OATMEAL BREAD

	Ingredients	750 g	500 g
1	Water	150 ml	100 ml
2	Eggs	1 pcs	1 pcs
3	Honey	1 tablespoon	3/4 tablespoons
4	Butter	2 tablespoons	1 1/2 tablespoons
5	Apple puree	120 g	90 g
6	Salt	3/4 teaspoons	1/2 teaspoons
7	Powdered milk	1/4 cups	1/5 cups
8	Sugar	1/6 cups	1/8 cups
9	Flour	2 1/2 cups	1 3/4 cups
10	Yeast	1 teaspoon	1 teaspoon
11	Oatmeal	1/4 cups	1/5 cups

1. Add all ingredients into the baking pan in the specified order, except oatmeal.
2. Set the baking pan into the breadmaker.
3. Select **SWEET** program, the crust colour and the loaf size.
4. Remove the bread from the baking pan at the end of the program.
5. In this mode you can use timer to delay the baking time.

SPONGE CAKE

	Ingredients	
1	Eggs	4 pcs
2	Butter	3 tablespoons
3	Sugar	160 g
4	Flour	160 g
5	Baking powder or soda	2/3 teaspoons
6	Butter	3 tablespoons

1. Stir eggs with sugar, add melted butter.
2. Mix this mixture with flour, butter and baking powder or soda.
3. Beat the mass with a mixer at medium speed within 4 minutes.
4. Oil the baking pan.
5. Put this mass into the baking pan carefully.
6. Set the baking pan into the breadmaker.
7. Select the **CAKE** program.
8. Remove the bread from the baking pan at the end of the program.

RICE PUDDING

	Ingredients	
1	Eggs	2 pcs
3	Milk	1 1/3 cups
4	Cooked rice	1 cup
8	Sugar	1/3 cups
9	Raisins	1/3 cups
10	Vanillin	1 teaspoon
11	Cinnamon	1 teaspoon

1. Beat the eggs.
2. Add all ingredients into the baking pan in the specified order.
3. Set the baking pan into the breadmaker.
4. Select the **DESSERT** program.

РЕЦЕПТЫ

БЕЛЫЙ ХЛЕБ

	Ингредиенты	**750 гр**	**500 гр**
1	Вода	250 мл	170 мл
2	Масло растительное	1 1/2 с.л.	1 с.л.
3	Соль	3/4 ч.л.	2/3 ч.л.
4	Сахар	1 1/2 с.л.	1 с.л.
5	Сухое молоко	1 1/2 с.л.	1 с.л.
6	Мука	2 4/5 чашки	2 чашки
7	Дрожжи	1 ч.л.	1 ч.л.

1. Выложите все ингредиенты в съемную чашу в указанном порядке.
2. Поставте съемную чашу в хлебопечку.
3. Выберите программу **ОСНОВНОЙ**, цвет корочки и размер буханки.
4. В конце программы выньте хлеб из чаши.
5. В данном режиме вы можете использовать таймер для отсрочки времени приготовления.

КУНЖУТНЫЙ ХЛЕБ

	Ингредиенты	**750 гр**	**500 гр**
1	Вода	270 мл	160 мл
2	Яйцо	1 шт	1 шт
3	Сухое молоко	1 1/2 с.л.	1 с.л.
4	Масло сливочное	3 с.л.	2 с.л.

5	Соль	3/4 ч.л.	2/3 ч.л.
6	Сахар	1 1/2 с.л.	1 с.л.
7	Мука	2 3/4 чашки	2 чашки
8	Дрожжи	1 ч.л.	1 ч.л.
9	Кунжут	2 ч.л.	1 1/2 ч.л.

1. Выложите все ингредиенты в съемную чашу в указанном порядке.
2. Поставьте съемную чашу в хлебопечку.
3. Выберите программу **ОСНОВНОЙ**, цвет корочки и размер буханки.
4. За 15 мин до конца программы откройте крышку и смажьте поверхность смесью из яйца и сахара, посыпьте корицей и закройте крышку.
5. В конце программы выньте хлеб из чаши.
6. В данном режиме вы можете использовать таймер для отсрочки времени приготовления.

ОРЕХОВЫЙ ХЛЕБ

	Ингредиенты	**750 гр**	**500 гр**
1	Вода	250 мл	170 мл
2	Яйцо	1 шт	1 шт
3	Масло сливочное	3 с.л.	2 с.л.
4	Сухое молоко	1 1/2 с.л.	1 с.л.
5	Соль	3/4 ч.л.	2/3 ч.л.
6	Сахар	1 1/2 с.л.	1 с.л.
7	Мука	2 3/4 чашки	2 чашки
8	Дрожжи	1 ч.л.	1 ч.л.
9	Ореги (грецкий, кедровый)	1/3 чашки	1/5 чашки

1. Измельчите орехи.
2. Выложите все ингредиенты кроме орехов в съемную чашу в указанном порядке.
3. Поставьте съемную чашу в хлебопечку.
4. Выберите программу **ОСНОВНОЙ**, цвет корочки и размер буханки.
5. Добавьте орехи, открыв крышку, во время звукового сигнала в процессе замешивания теста.
6. За 15 мин до конца программы откройте крышку и смажьте поверхность смесью из яйца и сахара, посыпьте корицей и закройте крышку.
7. В конце программы выньте хлеб из чаши.
8. В данном режиме вы можете использовать таймер для отсрочки времени приготовления.

ДРОЖЖЕВОЙ ХЛЕБ БЫСТРОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

	Ингредиенты	**750 гр**	**500 гр**
1	Вода теплая (40-45 градусов)	260 мл	170 мл
2	Яйца	1 шт	1 шт
3	Масло растительное	1 1/2 с.л.	1 с.л.
4	Соль	3/4 ч.л.	2/3 ч.л.
5	Сахар	3 с.л.	2 с.л.
6	Мука	2 4/5 чашки	2 чашки
7	Дрожжи	1 ч.л.	1 ч.л.

1. Вода должна быть 40-45 градусов, остальные ингредиенты комнатной температуры.
2. Выложите все ингредиенты в съемную чашу в указанном порядке.
3. Поставьте съемную чашу в хлебопечку.
4. Выберите программу **УСКОРЕННЫЙ**, цвет корочки и размер буханки.
5. В конце программы выньте хлеб из чаши.
6. В данном режиме вы можете использовать таймер для отсрочки времени приготовления.

ХЛЕБ С ДОБАВЛЕНИЕМ ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ МУКИ

	Ингредиенты	**750 гр**	**500 гр**
1	Вода	250 мл	160 мл
2	Масло сливочное или маргарин	1 1/2 с.л.	1 с.л.
3	Соль	1 ч.л.	3/4 ч.л.
4	Коричневый сахар	1 1/2 с.л.	1 с.л.
5	Сухое молоко	1 1/2 с.л.	1 с.л.
6	Мука цельнозерновая	1 1/2 чашки	1 чашки
7	Мука	1 1/2 чашки	1 чашки
8	Дрожжи	1 ч.л.	1 ч.л.

1. Выложите все ингредиенты в съемную чашу в указанном порядке.
2. Поставьте съемную чашу в хлебопечку.
3. Выберите программу **ДИЕТИЧЕСКИЙ**, цвет корочки и размер буханки
4. Добавьте орехи, открыв крышку, во время звукового сигнала в процессе замешивания теста.
5. В конце программы выньте хлеб из чаши.
6. В данном режиме вы можете использовать таймер для отсрочки времени приготовления.

ДИЕТИЧЕСКИЙ ХЛЕБ

	Ингредиенты	**750 гр**	**500 гр**
1	Вода	250 мл	160 мл
2	Изюм	1/3 чашки	1/4 чашки
3	Масло сливочное или маргарин	1 1/2 с.л.	1 с.л.
4	Мед	1 1/2 с.л.	1 с.л.
5	Соль	1 ч.л.	3/4 ч.л.
6	Коричневый сахар	2 с.л.	1 1/2 с.л.
7	Мука цельнозерновая	3 чашки	2 1/3 чашки
8	Дрожжи	2 ч.л.	1 1/2 ч.л.

1. Выложите все ингредиенты в съемную чашу в указанном порядке.
2. Вместо воды можно использовать молоко.
3. Поставьте съемную чашу в хлебопечку.
4. Выберите программу **ДИЕТИЧЕСКИЙ**, цвет корочки и размер буханки
5. В конце программы выньте хлеб из чаши.
6. В данном режиме вы можете использовать таймер для отсрочки времени приготовления.

ФРАНЦУЗСКИЙ ХЛЕБ

	Ингредиенты	**750 гр**	**500 гр**
1	Вода	270 мл	170 мл
2	Масло растительное	1 с.л.	3/4 с.л.
3	Лимонный сок	1 с.л.	3/4 с.л.
4	Соль	1 ч.л.	3/4 ч.л.
5	Сахар	1 ч.л.	3/4 ч.л.
6	Мука	2 4/5 чашки	2 чашки
7	Дрожжи	1 ч.л.	1 ч.л.

1. Выложите все ингредиенты в съемную чашу в указанном порядке.
2. Вместо воды можно использовать молоко.
3. Поставьте съемную чашу в хлебопечку.
4. Выберите программу **ФРАНЦУЗСКИЙ**, цвет корочки и размер буханки.
5. В конце программы выньте хлеб из чаши.
6. В данном режиме вы можете использовать таймер для отсрочки времени приготовления.

КУКУРУЗНЫЙ ХЛЕБ

	Ингредиенты	**750 гр**	**500 гр**
1	Вода	250 мл	160 мл
2	Масло растительное	2 с.л.	1 1/2 с.л.
3	Соль	3/4 ч.л.	1/2 ч.л.
4	Сахар	1 ч.л.	3/4 ч.л.
5	Сухое молоко	2 с.л.	1 1/2 с.л.
6	Мука	2 1/3 чашки	1 1/2 чашки
7	Дрожжи	1 ч.л.	1 ч.л.

1. Выложите все ингредиенты в съемную чашу в указанном порядке.
2. Поставьте съемную чашу в хлебопечку.
3. Выберите программу **ФРАНЦУЗСКИЙ**, цвет корочки и размер буханки.
4. В конце программы выньте хлеб из чаши.
5. В данном режиме вы можете использовать таймер для отсрочки времени приготовления.

БЕЗДРОЖЖЕВОЙ ХЛЕБ

	Ингредиенты	**750 гр**	**500 гр**
1	Молоко	250 мл	150 мл
2	Яйцо	1 шт	1 шт
3	Масло сливочное	2 с.л.	1 1/2 с.л.
4	Соль	2/3 ч.л.	1/2 ч.л.

5	Сахар	1/5 чашки	1/6 чашки
6	Кукурузная мука	1чашка	2/3 чашки
7	Мука	2 чашки	1 1/3 чашки
8	Разрыхлитель	1 1/2 ч.л.	1 1/2 ч.л.
9	Сода	1 1/2 ч.л.	1 1/2 ч.л.

1. Выложите все ингредиенты в съемную чашу в указанном порядке.
2. Поставьте съемную чашу в хлебопечку.
3. Выберите программу **БЫСТРЫЙ**, цвет корочки и размер буханки.
4. В конце программы выньте хлеб из чаши.
5. В данном режиме вы можете использовать таймер для отсрочки времени приготовления.

КОФЕЙНЫЙ ХЛЕБ

	Ингредиенты	**750 гр**	**500 гр**
1	Вода	260 мл	170 мл
2	Яйцо	1 шт	1 шт
3	Соль	3/4 ч.л.	2/3 ч.л.
4	Мед	1 1/2 с.л.	1 с.л.
5	Масло растительное или сливочное	2 1/2 с.л.	2 с.л.
6	Сухое молоко	1/4 чашки	1/6 чашки
7	Растворимый кофе	3 ч.л.	2 ч.л.
8	Сахар	1/6 чашки	1/8 чашки
9	Мука	2 2/3 чашки	2 чашки
10	Дрожжи	1 ч.л.	1 ч.л.

1. Выложите все ингредиенты в съемную чашу в указанном порядке.
2. Поставьте съемную чашу в хлебопечку.
3. Выберите программу **СЛАДКИЙ**, цвет корочки и размер буханки.
4. В конце программы выньте хлеб из чаши.
5. В данном режиме вы можете использовать таймер для отсрочки времени приготовления.

ХЛЕБ С ИЗЮМОМ

	Ингредиенты	**750 гр**	**500 гр**
1	Вода	260 мл	170 мл
2	Яйцо	1 шт	1 шт
3	Масло растительное	1 1/2 с.л.	1 с.л.
4	Соль	3/4 ч.л.	2/3 ч.л.
5	Мед	1 с.л.	3/4 с.л.
6	Сухое молоко	1/2 чашки	1/3 чашки
7	Сахар	1/6 чашки	1/8 чашки
8	Мука	2 3/4 чашки	2 чашки
9	Дрожжи	1 ч.л.	1 ч.л.
10	Изюм	1/4 чашки	1/5 чашки

1. Выложите все ингредиенты в съемную чашу в указанном порядке.
2. Вместо воды и сухого молока можно использовать молоко в том же кол-во, что и воду.
3. Поставьте съемную чашу в хлебопечку.
4. Выберите программу **СЛАДКИЙ**, цвет корочки и размер буханки.
5. Добавьте изюм, когда прозвучит звуковой сигнал во время замешивания теста
6. В конце программы выньте хлеб из чаши.
7. В данном режиме вы можете использовать таймер для отсрочки времени приготовления.

БАНАНОВЫЙ ХЛЕБ

Ингредиенты	**750 гр**	**500 гр**
Вода	200 мл	160 мл
Яйцо	1 шт	1 шт
Мед	1 с.л.	3/4 с.л.
Банан	2/3 банана	1/2 банана
Масло растительное или сливочное	2 с.л.	1 1/2 с.л.
Соль	3/4 ч.л.	2/3 ч.л.
Сухое молоко	1/5 чашки	1/6 чашки
Сахар	1/5 чашки	1/6 чашки

Мука	2 1/2 чашки	1 4/5 чашки
Дрожжи	1 ч.л.	1 ч.л.

1. Нарежьте банан на кусочки.
2. Выложите все ингредиенты в съемную чашу в указанном порядке.
3. Поставьте съемную чашу в хлебопечку.
4. Выберите программу **СЛАДКИЙ**, цвет корочки и размер буханки.
5. В конце программы выньте хлеб из чаши.
6. В данном режиме вы можете использовать таймер для отсрочки времени приготовления.

АНАНАСОВЫЙ ХЛЕБ

	Ингредиенты	**750 гр**	**500 гр**
1	Вода	250 мл	130 мл
2	Яйцо	1 шт	1 шт
3	Мед	1 с.л.	3/4 с.л.
5	Масло растительное или сливочное	1 1/2 с.л.	1 с.л.
4	Ананасовое пюре	1/3 чашки	1/5 чашки
7	Сухое молоко	1/5 чашки	1/6 чашки
6	Соль	3/4 ч.л.	2/3 ч.л.
8	Сахар	1/6 чашки	1/8 чашки
9	Мука	2 2/3 чашки	2 чашки
10	Дрожжи	1 ч.л.	1 ч.л.

1. Нарежьте ананас на кусочки и измельчите в блендере.
2. Выложите все ингредиенты в съемную чашу в указанном порядке.
3. Поставьте съемную чашу в хлебопечку.
4. Выберите программу **СЛАДКИЙ**, цвет корочки и размер буханки.
5. В конце программы выньте хлеб из чаши.
6. В данном режиме вы можете использовать таймер для отсрочки времени приготовления.

ТЕСТО

	Ингредиенты	
1	Вода	260 мл
2	Мука	3 чашки
3	Дрожжи	1 ч.л.

1. Выложите все ингредиенты в съемную чашу в указанном порядке.
2. Поставьте съемную чашу в хлебопечку.
3. Выберите программу **ТЕСТО**.

ТЕСТО ДЛЯ ПЕЛЬМЕНЕЙ И МАКАРОН

	Ингредиенты	
1	Вода	260 мл
2	Мука	3 чашки

1. Выложите все ингредиенты в съемную чашу в указанном порядке.
2. Поставьте съемную чашу в хлебопечку.
3. Выберите программу **МАКАРОНЫ**.

ВАРЕНЬЕ

	Ингредиенты	
1	Ягоды	2 чашки
2	Сахар	1 чашка
3	Лимонный сок	2 с.л.

1. Выложите все ингредиенты в съемную чашу в указанном порядке.
2. Поставьте съемную чашу в хлебопечку.
3. Выберите программу **ВАРЕНЬЕ**.

ДЖЕМ ЯГОДНЫЙ

	Ингредиенты	
1	Ягоды (клубника, ананас)	2 чашки
2	Крахмал	1/3 чашки
3	Сахар	1 чашка
4	Лимонный сок	2 с.л.

1. Ягоды заранее измельчите в блендере.
2. Выложите все ингредиенты в съемную чашу в указанном порядке.
3. Поставьте съемную чашу в хлебопечку.
4. Выберите программу **ВАРЕНЬЕ**.

АПЕЛЬСИНОВЫЙ ДЖЕМ

	Ингредиенты	
1	Апельсины (очищенные и мелко нарезанные)	750 гр
2	Сахар	1 чашка
3	Крахмал	1/3 чашки

1. Апельсины заранее очиститьи нарезать на кусочки или измельчить в блендере.
2. Выложите все ингредиенты в съемную чашу в указанном порядке.
3. Поставьте съемную чашу в хлебопечку.
4. Выберите программу **ВАРЕНЬЕ**.

ЯБЛОЧНО-ОВСЯНЫЙ ХЛЕБ

	Ингредиенты	**750 гр**	**500 гр**
1	Вода	150 мл	100 мл
2	Яйцо	1 шт	1 шт
3	Мед	1 с.л.	3/4 с.л.
4	Масло сливочное	2 с.л.	1 1/2 с.л.
5	Яблочное пюре	120 гр	90 гр
6	Соль	3/4 ч.л.	1/2 ч.л.
7	Сухое молоко	1/4 чашки	1/5 чашки
8	Сахар	1/6 чашки	1/8 чашки
9	Мука	2 1/2 чашки	1 3/4 чашки
10	Дрожжи	1 ч.л.	1 ч.л.
11	Овсяные хлопья	1/4 чашки	1/5 чашки

1. Выложите все ингредиенты в съемную чашу в указанном порядке, кроме овсяных хлопьев.
2. Поставьте съемную чашу в хлебопечку.
3. Выберите программу **СЛАДКИЙ**, цвет корочки и размер буханки.
4. В конце программы выньте хлеб из чаши.
5. В данном режиме вы можете использовать таймер для отсрочки времени приготовления.

БИСКВИТ

	Ингредиенты	
1	Яйца	4 шт
2	Масло сливочное	3 с.л.
3	Сахар	160 г
4	Мука	160 гр
5	Разрыхлитель или сода	2/3 ч.л.
6	Масло сливочное	3 с.л.

1. Разотрите яйца с сахаром, добавьте растопленное сливочное масло.
2. Смешайте полученную смесь с мукой, сливочным маслом и разрыхлителем или содой.
3. Полученную массу взбейте миксером на средней скорости в течение 4 минут.
4. Съемную чашу смажьте маслом.
5. Аккуратно выложите полученную массу в съемную чашу.
6. Поставьте съемную чашу в хлебопечку.
7. Выберите программу **КЕКС**.
8. В конце программы выньте хлеб из чаши.

РИСОВЫЙ ПУДИНГ

	Ингредиенты	
1	Яйцо	2 шт
3	Молоко	1 1/3 чашки
4	Отваренный рис	1чашка
8	Сахар	1/3 чашки
9	Изюм	1/3 чашки
10	Ванилин	1 ч.л.
11	Корица	1 ч.л.

1. Взбейте яйца.
2. Выложите все ингредиенты в съемную чашу в указанном порядке.
3. Поставьте съемную чашу в хлебопечку.
4. Выберите программу **ДЕСЕРТ**.

РЕЦЕПТИ

БІЛИЙ ХЛІБ

	Інгредієнти	750 г	500 г
1	Вода	250 мл	170 мл
2	Олія рослинна	1 1/2 ст.л.	1 ст.л.
3	Сіль	3/4 ч.л.	2/3 ч.л.
4	Цукор	1 1/2 ст.л.	1 ст.л.
5	Сухе молоко	1 1/2 ст.л.	1 ст.л.
6	Борошно	2 4/5 чашок	2 чашки
7	Дріжджі	1 ч.л.	1 ч.л.

1. Покладіть усі інгредієнти в знімну чашу у вказаному порядку.
2. Покладіть знімну чашу в хлібопічку.
3. Оберіть програму ОСНОВНОЙ, колір скоринки і розмір буханця.
4. В кінці програми вийміть хліб з чаші.
5. У даному режимі Ви можете використовувати таймер для відстрочення часу приготування.

КУНЖУТНИЙ ХЛІБ

	Інгредієнти	750 г	500 г
1	Вода	270 мл	160 мл
2	Яйце	1 шт.	1 шт.
3	Сухе молоко	1 1/2 ст.л.	1 ст.л.
4	Масло вершкове	3 ст.л.	2 ст.л.
5	Сіль	3/4 ч.л.	2/3 ч.л.
6	Цукор	1 1/2 ст.л.	1 ст.л.
7	Борошно	2 3/4 чашки	2 чашки
8	Дріжджі	1 ч.л.	1 ч.л.
9	Кунжут	2 ч.л.	1 1/2 ч.л.

1. Покладіть усі інгредієнти в знімну чашу у вказаному порядку.
2. Покладіть знімну чашу в хлібопічку.
3. Оберіть програму ОСНОВНОЙ, колір скоринки та розмір буханця.
4. За 15 хв. до кінця програми відкрийте кришку й змастіть поверхню сумішшю яйця з цукром, додайте трохи кориці та закрийте кришку.
5. В кінці програми вийміть хліб з чаші.
6. У даному режимі Ви можете використовувати таймер для відстрочення часу приготування.

ГОРІХОВИЙ ХЛІБ

	Інгредієнти	750 г	500 г
1	Вода	250 мл	170 мл
2	Яйце	1 шт.	1 шт.
3	Масло вершкове	3 ст.л.	2 ст.л.
4	Сухе молоко	1 1/2 ст.л.	1 ст.л.
5	Сіль	3/4 ч.л.	2/3 ч.л.
6	Цукор	1 1/2 ст.л.	1 ст.л.
7	Борошно	2 3/4 чашки	2 чашки
8	Дріжджі	1 ч.л.	1 ч.л.
9	Горіхи (волоський, кедровий)	1/3 чашки	1/5 чашки

1. Подрібніть горіхи.
2. Покладіть усі інгредієнти, окрім горіхів, в знімну чашу у вказаному порядку.
3. Покладіть знімну чашу в хлібопічку.
4. Оберіть програму **ОСНОВНОЙ**, колір скоринки та розмір буханця.
5. Відкривши кришку, під час звукового сигналу в процесі замішування тіста додайте горіхи.
6. За 15 хв. до кінця програми відкрийте кришку і змастіть поверхню сумішшю яйця та цукру, додайте трохи кориці та закрийте кришку.
7. В кінці програми вийміть хліб з чаші.
8. У даному режимі Ви можете використовувати таймер для відстрочення часу приготування.

ДРІЖДЖОВИЙ ХЛІБ ШВИДКОГО ПРИГОТУВАННЯ

	Інгредієнти	**750 г**	**500 г**
1	Вода тепла (40-45 градусів)	260 мл	170 мл
2	Яйця	1 шт.	1 шт.
3	Олія рослинна	1 1/2 ст.л.	1 ст.л.
4	Сіль	3/4 ч.л.	2/3 ч.л.
5	Цукор	3 ст.л.	2 ст.л.
6	Борошно	2 4/5 чашок	2 чашки
7	Дріжджі	1 ч.л.	1 ч.л.

1. Вода повинна мати температуру 40-45 градусів, решта інгредієнтів - кімнатної температури.
2. Покладіть усі інгредієнти в знімну чашу у вказаному порядку.
3. Покладіть знімну чашу в хлібопічку.
4. Оберіть програму **УСКОРЕННЫЙ**, колір скоринки та розмір буханця.
5. В кінці програми вийміть хліб з чаші.
6. У даному режимі Ви можете використовувати таймер для відстрочення часу приготування.

ХЛІБ З ДОДАВАННЯМ БОРОШНА З ЦІЛЬНИХ ЗЕРЕН

	Інгредієнти	**750 г**	**500 г**
1	Вода	250 мл	160 мл
2	Масло вершкове або маргарин	1 1/2 ст.л.	1 ст.л.
3	Сіль	1 ч.л.	3/4 ч.л.
4	Коричневий цукор	1 1/2 ст.л.	1 ст.л.
5	Сухе молоко	1 1/2 ст.л.	1 ст.л.
6	Борошно з цільних зерен	1 1/2 чашки	1 чашка
7	Борошно	1 1/2 чашки	1 чашка
8	Дріжджі	1 ч.л.	1 ч.л.

1. Покладіть усі інгредієнти в знімну чашу у вказаному порядку.
2. Покладіть знімну чашу в хлібопічку.
3. Оберіть програму **ДИЕТИЧЕСКИЙ**, колір скоринки та розмір буханця.
4. Відкривши кришку, під час звукового сигналу в процесі замішування тіста додайте горіхи.
5. В кінці програми вийміть хліб з чаші.
6. У даному режимі Ви можете використовувати таймер для відстрочення часу приготування.

ДІЄТИЧНИЙ ХЛІБ

	Інгредієнти	**750 г**	**500 г**
1	Вода	250 мл	160 мл
2	Родзинки	1/3 чашки	1/4 чашки
3	Масло вершкове або маргарин	1 1/2 ст.л.	1 ст.л.
4	Мед	1 1/2 ст.л.	1 ст.л.
5	Сіль	1 ч.л.	3/4 ч.л.
6	Коричневий цукор	2 ст.л.	1 1/2 ст.л.
7	Борошно з цільних зерен	3 чашки	2 1/3 чашки
8	Дріжджі	2 ч.л.	1 1/2 ч.л.

1. Покладіть усі інгредієнти в знімну чашу у вказаному порядку.
2. Замість води можна використовувати молоко.
3. Покладіть знімну чашу в хлібопічку.
4. Оберіть програму **ДИЕТИЧЕСКИЙ**, колір скоринки та розмір буханця.
5. В кінці програми вийміть хліб з чаші.
6. У даному режимі Ви можете використовувати таймер для відстрочення часу приготування.

ФРАНЦУЗЬКИЙ ХЛІБ

	Інгредієнти	**750 г**	**500 г**
1	Вода	270 мл	170 мл
2	Олія рослинна	1 ст.л.	3/4 ст.л.
3	Лимонний сік	1 ст.л.	3/4 ст.л.
4	Сіль	1 ч.л.	3/4 ч.л.
5	Цукор	1 ч.л.	3/4 ч.л.
6	Борошно	2 4/5 чашки	2 чашки
7	Дріжджі	1 ч.л.	1 ч.л.

1. Покладіть усі інгредієнти в знімну чашу у вказаному порядку.
2. Замість води можна використовувати молоко.
3. Покладіть знімну чашу в хлібопічку.
4. Оберіть програму **ФРАНЦУЗСКИЙ**, колір скоринки та розмір буханця.
5. В кінці програми вийміть хліб з чаші.
6. У даному режимі Ви можете використовувати таймер для відстрочення часу приготування.

КУКУРУДЗЯНИЙ ХЛІБ

	Інгредієнти	**750 г**	**500 г**
1	Вода	250 мл	160 мл
2	Олія рослинна	2 ст.л.	1 1/2 ст.л.
3	Сіль	3/4 ч.л.	1/2 ч.л.
4	Цукор	1 ч.л.	3/4 ч.л.
5	Сухе молоко	2 ст.л.	1 1/2 ст.л.
6	Борошно	2 1/3 чашки	1 1/2 чашки
7	Дріжджі	1 ч.л.	1 ч.л.

1. Покладіть усі інгредієнти в знімну чашу у вказаному порядку.
2. Покладіть знімну чашу в хлібопічку.
3. Оберіть програму **ФРАНЦУЗСКИЙ**, колір скоринки та розмір буханця.
4. В кінці програми вийміть хліб з чаші.
5. У даному режимі Ви можете використовувати таймер для відстрочення часу приготування.

БЕЗДРІЖДЖОВИЙ ХЛІБ

	Інгредієнти	**750 г**	**500 г**
1	Молоко	250 мл	150 мл
2	Яйце	1 шт	1 шт
3	Масло вершкове	2 ст.л.	1 1/2 ст.л.
4	Сіль	2/3 ч.л.	1/2 ч.л.
5	Цукор	1/5 чашки	1/6 чашки
6	Кукурудзяне борошно	1чашка	2/3 чашки
7	Борошно	2 чашки	1 1/3 чашки
8	Розпушувач	1 1/2 ч.л.	1 1/2 ч.л.
9	Сода	1 1/2 ч.л.	1 1/2 ч.л.

1. Покладіть усі інгредієнти в знімну чашу у вказаному порядку.
2. Покладіть знімну чашу в хлібопічку.
3. Оберіть програму **БЫСТРЫЙ**, колір скоринки та розмір буханця.
4. В кінці програми вийміть хліб з чаші.
5. У даному режимі Ви можете використовувати таймер для відстрочення часу приготування.

КАВОВИЙ ХЛІБ

	Інгредієнти	**750 г**	**500 г**
1	Вода	260 мл	170 мл
2	Яйце	1 шт	1 шт
3	Сіль	3/4 ч.л.	2/3 ч.л.
4	Мед	1 1/2 ст.л.	1 ст.л.
5	Олія рослинна або масло вершкове	2 1/2 ст.л.	2 ст.л.
6	Сухе молоко	1/4 чашки	1/6 чашки
7	Розчинна кава	3 ч.л.	2 ч.л.
8	Цукор	1/6 чашки	1/8 чашки
9	Борошно	2 2/3 чашки	2 чашки
10	Дріжджі	1 ч.л.	1 ч.л.

1. Покладіть усі інгредієнти в знімну чашу у вказаному порядку.
2. Покладіть знімну чашу в хлібопічку.
3. Оберіть програму **СЛАДКИЙ**, колір скоринки та розмір буханця.
4. В кінці програми вийміть хліб з чаші.
5. У даному режимі Ви можете використовувати таймер для відстрочення часу приготування.

ХЛІБ З РОДЗИНКАМИ

	Інгредієнти	750 г	500 г
1	Вода	260 мл	170 мл
2	Яйце	1 шт	1 шт.
3	Олія рослинна	1 1/2 ст.л.	1 ст.л.
4	Сіль	3/4 ч.л.	2/3 ч.л.
5	Мед	1 ст.л.	3/4 ст.л.
6	Сухе молоко	1/2 чашки	1/3 чашки
7	Цукор	1/6 чашки	1/8 чашки
8	Борошно	2 3/4 чашки	2 чашки
9	Дріжджі	1 ч.л.	1 ч.л.
10	Родзинки	1/4 чашки	1/5 чашок

1. Покладіть усі інгредієнти в знімну чашу у вказаному порядку.
2. Замість води та сухого молока можна використовувати молоко в тій кількості, що й воду.
3. Покладіть знімну чашу в хлібопічку.
4. Оберіть програму **СЛАДКИЙ**, колір скоринки та розмір буханця.
5. Під час замішування тіста, коли прозвучить звуковий сигнал, додайте родзинки.
6. В кінці програми вийміть хліб з чаші.
7. У даному режимі Ви можете використовувати таймер для відстрочення часу приготування.

БАНАНОВИЙ ХЛІБ

Інгредієнти	750 г	500 г
Вода	200 мл	160 мл
Яйце	1 шт	1 шт.
Мед	1 ст.л.	3/4 ст.л.
Банан	2/3 банана	1/2 банана
Олія рослинна або масло вершкове	2 ст.л.	1 1/2 ст.л.
Сіль	3/4 ч.л.	2/3 ч.л.
Сухе молоко	1/5 чашки	1/6 чашки
Цукор	1/5 чашки	1/6 чашки
Борошно	2 1/2 чашки	1 4/5 чашки
Дріжджі	1 ч.л.	1 ч.л.

1. Наріжте банан шматочками.
2. Покладіть усі інгредієнти в знімну чашу у вказаному порядку.
3. Покладіть знімну чашу в хлібопічку.
4. Оберіть програму **СЛАДКИЙ**, колір скоринки та розмір буханця.
5. В кінці програми вийміть хліб з чаші.
6. У даному режимі Ви можете використовувати таймер для відстрочення часу приготування.

АНАНАСОВИЙ ХЛІБ

	Інгредієнти	750 г	500 г
1	Вода	250 мл	130 мл
2	Яйце	1 шт	1 шт.
3	Мед	1 ст.л.	3/4 ст.л.
5	Олія рослинна або масло вершкове	1 1/2 ст.л.	1 ст.л.
4	Ананасове пюре	1/3 чашки	1/5 чашки
7	Сухе молоко	1/5 чашки	1/6 чашки
6	Сіль	3/4 ч.л.	2/3 ч.л.
8	Цукор	1/6 чашки	1/8 чашки
9	Борошно	2 2/3 чашки	2 чашки
10	Дріжджі	1 ч.л.	1 ч.л.

1. Наріжте ананас шматочками та подрібніть у блендері.
2. Покладіть усі інгредієнти в знімну чашу у вказаному порядку.
3. Покладіть знімну чашу в хлібопічку.
4. Оберіть програму **СЛАДКИЙ**, колір скоринки та розмір буханця.
5. В кінці програми вийміть хліб з чаші.
6. У даному режимі Ви можете використовувати таймер для відстрочення часу приготування.

ТІСТО

	Інгредієнти	
1	Вода	260 мл
2	Борошно	3 чашки
3	Дріжджі	1 ч.л.

1. Покладіть усі інгредієнти в знімну чашу у вказаному порядку.
2. Покладіть знімну чашу в хлібопічку.
3. Оберіть програму **ТЕСТО**.

ТІСТО ДЛЯ ПЕЛЬМЕНІВ ТА МАКАРОНІВ

	Інгредієнти	
1	Вода	260 мл
2	Борошно	3 чашки

1. Покладіть усі інгредієнти в знімну чашу у вказаному порядку.
2. Покладіть знімну чашу в хлібопічку.
3. Оберіть програму **МАКАРОНЫ**.

ВАРЕННЯ

	Інгредієнти	
1	Ягоди	2 чашки
2	Цукор	1 чашка
3	Лимонний сік	2 ст.л.

1. Покладіть усі інгредієнти в знімну чашу у вказаному порядку.
2. Покладіть знімну чашу в хлібопічку.
3. Оберіть програму **ВАРЕНЬЕ**.

ДЖЕМ ЯГІДНИЙ

	Інгредієнти	
1	Ягоди (полуниця, ананас)	2 чашки
2	Крохмаль	1/3 чашки
3	Цукор	1 чашка
4	Лимонний сік	2 ст.л.

1. Ягоди заздалегідь подрібніть у блендері.
2. Покладіть усі інгредієнти в знімну чашу у вказаному порядку.
3. Покладіть знімну чашу в хлібопічку.
4. Оберіть програму **ВАРЕНЬЕ**.

АПЕЛЬСИНОВИЙ ДЖЕМ

	Інгредієнти	
1	Апельсини (очищені та дрібно порізані)	750 г
2	Цукор	1 чашка
3	Крохмаль	1/3 чашки

1. Апельсини заздалегідь очистіть та поріжте шматочками, або подрібніть у блендері.
2. Викладете всі інгредієнти в знімну чашу у вказаному порядку.
3. Покладіть знімну чашу в хлібопічку.
4. Оберіть програму **ВАРЕНЬЕ**.

ЯБЛУЧНО-ВІВСЯНИЙ ХЛІБ

	Інгредієнти	**750 г**	**500 г**
1	Вода	150 мл	100 мл
2	Яйце	1 шт	1 шт.
3	Мед	1 ст.л.	3/4 ст.л.
4	Масло вершкове	2 ст.л.	1 1/2 ст.л.
5	Яблучне пюре	120 г	90 г
6	Сіль	3/4 ч.л.	1/2 ч.л.
7	Сухе молоко	1/4 чашки	1/5 чашки
8	Цукор	1/6 чашки	1/8 чашки
9	Борошно	2 1/2 чашки	1 3/4 чашки
10	Дріжджі	1 ч.л.	1 ч.л.
11	Вівсяні пластівці	1/4 чашки	1/5 чашки

1. Покладіть усі інгредієнти в знімну чашу у вказаному порядку, окрім вівсяних пластівців.
2. Покладіть знімну чашу в хлібопічку.
3. Оберіть програму **СЛАДКИЙ**, колір скоринки та розмір буханця.
4. В кінці програми вийміть хліб з чаші.
5. У даному режимі Ви можете використовувати таймер для відстрочення часу приготування.

БІСКВІТ

	Інгредієнти	
1	Яйця	4 шт.
2	Масло вершкове	3 ст.л.
3	Цукор	160 г
4	Борошно	160 г
5	Розпушувач або сода	2/3 ч.л.
6	Масло вершкове	3 ст.л.

1. Розітріть яйця з цукром, додайте розтоплене вершкове масло.
2. Змішайте отриману суміш з борошном, вершковим маслом і розпушувачем або содою.
3. Отриману масу збийте міксером на середній швидкості протягом 4-х хвилин.
4. Знімну чашу змастіть маслом.
5. Акуратно покладіть отриману масу в знімну чашу.
6. Покладіть знімну чашу в хлібопічку.
7. Оберіть програму **КЕКС**.
8. В кінці програми вийміть хліб з чаші.

РИСОВИЙ ПУДИНГ

	Інгредієнти	
1	Яйце	2 шт.
3	Молоко	1 1/3 чашки
4	Відварений рис	1 чашка
8	Цукор	1/3 чашки
9	Родзинки	1/3 чашки
10	Ванілін	1 ч.л.
11	Кориця	1 ч.л.

1. Збийте яйця.
2. Покладіть усі інгредієнти в знімну чашу у вказаному порядку.
3. Покладіть знімну чашу в хлібопічку.
4. Оберіть програму **ДЕСЕРТ**.